



# SINDAP

Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Oeste do Paraná

Edição 13 | 2017

UMA PUBLICAÇÃO  
**VIVER MAIS**  
COMUNICAÇÃO  
FONE/FAX  
(45) 3224-7212  
the  
original





**NOVA FANTA,  
GUARANÁ.  
EXPERIMENTE.**





# Solution Café

Tenha mais tempo para  
fazer o que você faz de  
melhor: atender bem  
e vender bem.

Uma empresa  
sólida e em franco  
crescimento que  
oferece a mais completa  
solução em equipamentos e  
insumos para cafeterias, lojas de  
conveniência, bares,  
restaurantes e muitos  
outros segmentos.

Muito mais  
praticidade e  
produtividade para  
você.

Nosso mix de  
produtos são  
criteriosamente  
selecionados para oferecer  
aos seus clientes a melhor  
relação de sabor,  
qualidade e custo.

Venha saborear o  
nosso delicioso café.  
Será um prazer recebê-lo(a).

Conheça  
nossos parceiros:



costafaria



Em Cascavel - PR  
Rua Flamboyant, 1644 - Coqueiral  
CEP: 85807-460 - tel: (45) 3306-5839  
[www.solutioncafe.com.br](http://www.solutioncafe.com.br)

Em Santa Catarina:  
São José - (48) 3034-3555  
Tubarão - (48) 3632-2407  
Chapecó - (49) 3328-9284







# A panificação se reinventa a cada dia

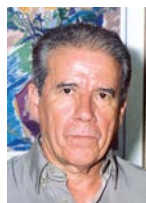
Considerado o mais universal dos alimentos, mas que continua evoluindo! Com o passar dos tempos o pão ganhou cores, sabores, misturas e formatos que agradam os diversos paladares e dietas. As empresas do segmento registraram um crescimento de 2,7% no país e, juntas, somam um faturamento de aproximadamente R\$ 84,7 bilhões, de acordo com o último levantamento realizado pelo Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC) em parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip). Em outras palavras, a panificação é importante no equilíbrio da economia, pois são mais de 63 mil padarias presentes em todo território brasileiro, o que gera muitos empregos diretos e indiretos, além de movimentar mais de 41,5 milhões de clientes diariamente. Por outro lado, os panificadores ainda estão sofrendo com as consequências da crise política e econômica do Brasil. O custo operacional nas empresas tem subido muito acima da velocidade das vendas, sendo a energia elétrica a campeã de aumentos. Outro ponto é a necessidade constante de investimentos em equipamentos de acordo com as normas vigentes, principalmente a NR12. Para acompanhar a demanda e a alta expectativa dos clientes, as padarias precisam se reinventar a cada dia. A diversificação e a criatividade foram algumas das alternativas encontradas, apresentando variedade de produtos e serviços, que vão desde conveniência a refeições. Muitas padarias têm se reestruturado fisicamente para chamar a atenção dos consumidores, tornando-se cada vez mais aconchegantes. Também se identifica um aumento nas padarias boutique, que estão apostando nos pães artesanais.



**Gilberto Bordin**  
Presidente do Sindap

O Sindap contribui com todo esse contexto, pois acredita no associativismo, na união da classe e na força do trabalho. Por isso, está sempre lutando por melhorias e buscando estratégias para enfrentar os desafios que se apresentam. A capacitação, também é uma preocupação do sindicato, que promove constantemente cursos, fóruns, participa de congressos e organiza excursões para feiras e eventos que agregam conhecimento. Agradeço a todo equipe da diretoria pela sua dedicação e aos parceiros que caminham conosco, pois sozinho nada faço! O sindicato tem 20 anos, mas a festa do panificador existe há 30 anos, por isso, temos motivos de sobra para comemorar!

## GALERIA DE PRESIDENTES



**João Antonio Ganança**  
1º Presidente  
1998 / 2002



**Gilberto Bordin**  
2º Presidente  
2003 / 2008



**Luiz Francisco Kleinibing**  
3º Presidente  
2008/2015



**SINDAP**

Entidade filiada a Fiep  
Fundação: 23/10/1998  
Rua Vicente Machado, 619  
CEP 85812-151  
(45) 3222-5786

## DIRETORIA SINDAP 2015 / 2018

**Gilberto Luiz Bordin**  
Presidente

**Luiz Francisco Kleinibing**  
Vice-Presidente

**Miguel Antônio Ferreira**  
Diretor Financeiro

**Isaias Correia Ribeiro**  
Suplente

**Jeferson Luiz Cezar**  
Suplente

**Leocir Pinheiro**  
Diretor Administrativo

**Sandrinei Antonello**  
Suplente

**Aluir Buzelatto**  
Diretor Social

**Luiz Carlos Schneider**  
Suplente

**Rodrigo Pasa**  
Diretor de comunicação social

**José Romano**  
Diretor de Patrimônio

**João Jandir Hartmann**  
Suplente

**Edson Luiz Cezar**  
Suplente

**Mario Luiz Bamberg**  
Diretor para assuntos com autoridades públicas

**Marcelo Vascelai**  
Diretor Comercial

**Alessandra Santina Meneghetti**  
Suplente

**Luiz Eduardo Guaraná**  
Diretor para assuntos jurídicos e tributários

**Emerson Wagner Susi**  
Suplente

**João Jandir Hartmann**  
Conselho Fiscal Efetivo

**Ivo Cezimbra Cezar**  
Conselho Fiscal Efetivo

**Gibrazil de Conto**  
Conselho Fiscal Efetivo

**Gilberto Luiz Bordin**  
Delegado representante na FIEP

**Luiz Francisco Kleinibing**  
Delegado representante na FIEP

**Rodrigo Pasa**  
Suplente

**João Jandir Hartmann**  
Suplente

## EDITORA VIVER MAIS

Diretor  
**Gladstone Simioni**  
vivercascavel@vivercascavel.com.br

Jornalista Responsável  
**Sandra Inês Lopes - MTB: 8581**  
jornalismo@vivercascavel.com.br

Diagramação e Artes  
**Henrique Semmer**  
comercial1@vivercascavel.com.br

Correção e Revisão  
**Profª. Neuza Cantarelli**

Assessoria Jurídica  
**Parzianello e Associados**

Colaboradores  
**Jornalista Pedro Sarolli e Makelen Rotta, Jenipher Ferruci (Sindap) e Wesley Melotto**

Agradecimentos  
**Diretoria Sindap, Fiep/Sesi/Senai/Iel**

Impressão Gráfica: **Tuical**

Tiragem: **1.000**

**i vivermais**  
COMUNICAÇÃO

Rua Paraná, 2361 - 5º andar - sala 502 A/B  
Ed. Felipe Adura - Cascavel-PR  
(45) 3224-7212 - 9972-4744  
vivercascavel@vivercascavel.com.br  
www.vivermaiscomunicacao.com.br

Os artigos e informes publicitários contidos nesta publicação não representam necessariamente a opinião dos editores.



**Lançamento**

fonte  
de fibras

adicione  
diversos  
grãos

Sabor  
e Saúde

Sup

FARINHA DE TRIGO  
INTEGRAL  
— PARA USO GERAL —  
PÃES - BOLOS - PIZZAS

5kg

BUNGE  
Mais de 110 Anos  
qualidade em evolução

# Suprema FIBRAS

- fonte de fibras
- flexibilidade na aplicação



5kg

Integrais

BUNGE  
Mais de 110 Anos  
qualidade em evolução

# Suprema FIBRAS

- fonte de fibras
- flexibilidade na aplicação



Integrais

## Sua Opção Mais Saudável

A nova Farinha Integral da linha **Suprema**, chega até você trazendo **versatilidade** e **excelente rendimento** para aplicação em diversas receitas, inclusive para massa de pizza.

*Experimente essa novidade!*



Acesse o site e conheça todos os produtos  
[www.bungeprofessional.com.br](http://www.bungeprofessional.com.br)

BUNGE





## LEGISLAÇÃO

# Os benefícios da reforma trabalhista

**F**eita na década de 40, a CLT (Consolidação das Leis Trabalhistas) há anos precisava de uma atualização. Defasada e injusta, a legislação carecia uma adaptação ao espírito do seu tempo. “A CLT atualmente não atende minimamente as necessidades de regulação do capital de trabalho. Velha, anacrônica e trata com muito desequilíbrio as partes, empregado e empregador”, afirma o juiz federal do trabalho e um dos elaboradores da nova lei, Marlos Melek. Ainda em tramitação no Senado Federal, a lei é apoiada pelo Sindap, pela Fiep e por diversas outras entidades como uma das reformas necessárias para tirar o país do buraco.

Na época em que foi feita a CLT, existia a profissão de acendedor de lampião de rua. Uma prova evidente de quão defasada ela é. “Estamos na época dos smartphones e não podemos ser guiados por algo tão antigo. É altamente evidente a necessidade disso (atualização). Os pilares que a nova lei foi embasada são liberdade, simplificação e segurança jurídica”.

Além disso, ela é injusta. A CLT, por exemplo, trata a panificadora da mesma forma que trata o maior banco do país: para recorrer de uma sentença trabalhista, a parte interessada tem que depositar R\$ 8.700. Para uma grande empresa, isso é pouca coisa. Para um pequeno e médio, compromete folha de pagamento e até estabilidade financeira. “Tratar desiguais de forma igual é injusto”, reflete Marlos. Para ele, os grandes benefícios da sua reforma é o de criar uma nova forma de contratação: intermitente, trabalho tempo-parcial, terceirização entre outras. Mais oportunidade, emprego e renda. “Dá mais segurança jurídica ao empregador mais estabilidade e rendimento ao empregado”.

### Principais mudanças

De acordo com o juiz, a lei atual estimula o conflito. Se um trabalhador quer sair, precisa pedir demissão e perde os direitos. Para ter acesso a eles, precisa ser demitido. “O Direito do Trabalho do Brasil vive nesse negócio de tudo ou nada. A nova lei procura estimular a conciliação e, para isso, foram criados vários instrumentos legais para convergência”.

Entre eles, está a comissão de empregados dentro da empresa, que faz acordos com os patrões e tem estabilidade; a jurisdição voluntária, ba-

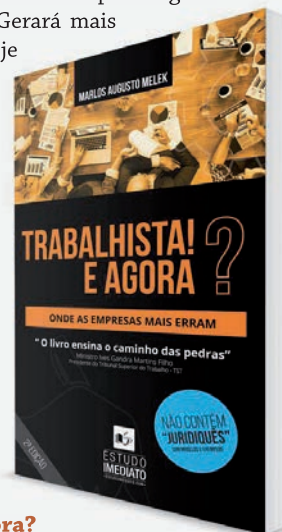
sicamente um acordo com patrão, no qual cada um com seu advogado o homologa em juízo, sem briga judicial e o distrato. “São novidades importantes para simplificar a vida de quem dá emprego e de quem precisa de trabalho”.

Também, caso aprovada, o trabalhador pode sair mais cedo, se diminuir tempo do intervalo; férias podem ser agora parceladas em três períodos; por acordo individual, poderá ser feito banco de horas mensal para ajustar horário ou semestral; prêmios, gratificações e bônus não serão tributados; o limite de jornada continua sendo de 8h, mais duas horas por dia de extras e, apesar de algumas falsas notícias, a negociação salarial, o reajuste, continua sendo feito pelos sindicatos.

### Direitos garantidos, empregos gerados

O juiz federal garante que o trabalhador não é prejudicado e não perde direitos, mas sim ganha novos. Por exemplo, a partir de agora ele pode escolher se paga ou não sindicato. Com a nova legislação, essa determinação torna-se facultativa. O magistrado até lança um desafio: “Apontem um caso concreto em que a lei retira um direito sequer do trabalhador”.

Questionado se gerará empregos, Marlos acredita que em primeiro lugar ela tira o Brasil do atraso e será uma das leis mais modernas do mundo para regulação capital do trabalho. “Gerará mais empregos, sim. Porque hoje não há nada mais triste do que passar por uma fábrica com paredes picadas, mato alto, janelas quebradas. A empresa já quebrou. Está na hora de valorizar o empreendedor, aquele que está de boa fé e por isso ajudamos a construir”.



### Trabalhista, e agora?

O juiz é autor do livro intitulado “Trabalhista, e agora?”, que mostra sistematicamente em que as empresas são mais condenadas na Justiça do Trabalho. O interessante é a sua escrita simples, não destinado aos juristas ou bacharéis de direito. “Feito para todos e está sendo um grande sucesso no Brasil. O leitor vai degustar e aprender a conduzir um contrato de trabalho com mais segurança, evitando novas condenações”.

**Marlos Augusto Melek**  
Juiz Federal do Trabalho



Crédito: Amarildo Henning

**Quem quiser adquiri-lo, pode acessar o site**  
**[www.estudoimediato.com.br](http://www.estudoimediato.com.br)**





Fundada em 2008, a Artpan conta com uma ampla linha de equipamentos e utensílios para gastronomia profissional e doméstica. São mais de 3000 itens diferentes dispostos em 500m<sup>2</sup> de loja para tornar qualquer cozinha mais completa.

REVENDA AUTORIZADA

**G.PANIZ**  
QUALIDADE QUE DÁ GOSTO



HOBART

BONNET

TRAMONTINA

PERFECTA



FRICON

Plasvale

Hercules

PROGÁS

Gelopar

TEDESCO



BRINOX



Loja Artpan ☎ |45| 3225-2620

✉ contato@lojasartpan.com.br

📍 Presidente Bernardes, 2464 - Centro - Cascavel-PR





## ASSOCIATIVISMO

# Sindicatos patronais de panificação visitam a Coamo



**José Aroldo Gallassini,**  
*presidente da Coamo conversa com visitantes*

A Coamo realizou no dia 08 de março, na Administração Central da cooperativa, evento para os Presidentes dos Sindicatos Patronais das Indústrias de Panificação e Confeitaria, e renovar a parceria entre a cooperativa e o Senai/PR para o fornecimento dos Alimentos Coamo nos cursos de técnico em panificação do Programa “Caminhos da Profissão”, do qual também participaram representantes da entidade. Durante o encontro, os participantes conheceram as etapas de produção do trigo desde a escolha da semente, desenvolvimento da lavoura até o processo de industrialização e visitaram o Moinho de Trigo da Coamo, o mais moderno da América do Sul.

O evento objetivou repassar aos visitantes a informação de que a produção agrícola recebida dos mais de 28 mil cooperados é industrializada em seu parque industrial dentro da rigorosa observância dos Programas de Boas Práticas de Produção para produzir um alimento seguro. “Os Alimentos Coamo, comercializados pelas marcas Coamo, Primê, Anniela e Sollus, levam toda qualidade, segurança e confiança que a marca Coamo tem. Nenhuma empresa vive sem o consumidor e este tem que se sentir seguro e respeitado por meio da qualidade dos produtos oferecidos pelas indústrias. O contínuo crescimento dos Alimentos Coamo está na percepção dos consumidores de que as marcas da Coamo são marcas de confiança para sua família”, afirma o superintendente Comercial da Coamo, Alcir José Goldoni.

Segundo Fabrício Lopes Luz, gerente de Operações do

Senai/PR esta é uma parceria de sucesso entre Coamo e Senai. “O curso que oferecemos é gratuito e ofertado geralmente para jovens que estão em estado de risco social. Temos que olhar para a sociedade e desenvolvê-la, e essa parceria com a Coamo oportuniza que façamos uma ação muito maior, ampliando a oferta desses cursos. A Coamo se envolve no projeto como um todo, participa da estratégia, além de fornecer os produtos. Essa experiência, sem dúvidas, é um case de sucesso”.

Para o presidente do Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria do Estado do Paraná, Vilson Borgmann, esse evento permitiu um intercâmbio muito positivo para o setor. “O Brasil está passando por uma fase de mudanças, estamos voltando às raízes do nosso pão, em que era artesanal, e conhecer o moinho de trigo da Coamo, a estrutura e saber que trabalha com trigo paranaense e que tem uma segregação de qualidade é algo muito bom. Vemos isso muito forte na Europa, e que no Brasil também acontece, realizado por uma grande cooperativa, nos deixa muito orgulhoso. Isso pela estrutura, trabalho, dedicação e amor que a Coamo tem pelo trigo”.

O presidente da Coamo, José Aroldo Gallassini, destaca que a visita dos Sindicatos e do Senai foi muito importante. “Tivemos o prazer de receber os Sindicatos da Panificação para estreitarmos ainda mais nossa parceria, bem como, do Senai, para fortalecer outra parceria que já deu muito certo por meio dos cursos de técnico em panificação. Ficamos felizes em formar gente e profissionais e ver os bons frutos que já estão sendo colhidos como muitos já colocados no mercado”, comemora Gallassini.

Os Alimentos Coamo estão disponíveis na linha varejo como Óleo de Soja refinado, margarinas em potes, margarinas para uso culinário, gordura vegetal, uma linha diversificada de cafés e a linha completa de farinhas domésticas, industrial, para panificação e integral, além de misturas para pães que são comercializadas com as marcas Coamo e Anniela.





**COAMO**  
Produzindo Alimentos

**ALIMENTOS**  
**Coamo**  
É de casa, pode confiar.

Para mais informações acesse os sites:  
[www.coamo.com.br](http://www.coamo.com.br) e [www.alimentoscoamo.com.br](http://www.alimentoscoamo.com.br)

"A Coamo com seu moderno moinho de trigo, tem produzido diversos tipos de farinhas específicas para pão francês, pastel, pizza, massa seca, fresca, farinha integral e misturas para pães e bolos em diversos sabores. Todas essas farinhas são produzidas com a matéria-prima dos associados, o que permite a garantia da origem e qualidade, fazendo a diferença nas receitas dos clientes e consumidores e atendendo as necessidades dos consumidores que estão em busca de alimentos seguros. Os vários programas de qualidade, atendem todas exigências de certificação, como as Boas Práticas de Fabricação; Análise de Perigo dos Pontos Críticos de Controle e Segurança de Alimentos (FSSC 22000). A alta tecnologia empregada nos diversos processos produtivos nos permite ter uma matéria-prima com rastreabilidade e produção segregada para monitoramento da performance da sua aplicação junto ao cliente."



**Alcir José Goldoni**  
Superintendente  
Comercial Coamo

**LINHA  
INDUSTRIAL**

Q | u | a | l | i | d | a | d | e



**Coloque mais sabor e qualidade em suas receitas.**  
**MARCAS DE CONFIANÇA**

**COAMO**  
Produzindo Alimentos

[alimentoscoamo.com.br](http://alimentoscoamo.com.br)  
[facebook.com/alimentoscoamo](https://facebook.com/alimentoscoamo)

**ALIMENTOS**  
**Coamo**  
É de casa, pode confiar.





# Terceirização: passo importante para a competitividade

**H**á anos o setor produtivo brasileiro insiste na necessidade de modernização de uma série de marcos legais para que o país crie um ambiente mais favorável aos negócios. Essa insistência é fruto da convicção de que, somente assim, o Brasil conseguirá aumentar sua competitividade e sustentar uma geração de emprego e renda que garanta seu pleno desenvolvimento econômico e social.

Este ano, o Brasil deu um primeiro e importante passo nesse sentido com a sanção da Lei 13.429/2017, que regulamenta o serviço terceirizado. A terceirização é uma prática altamente utilizada nos processos produtivos de todo o mundo e, nesse contexto, as empresas brasileiras se tornavam menos competitivas pela falta de regras claras. A aprovação da lei é uma medida fundamental para garantir segurança jurídica a empresas e trabalhadores, que terão seus direitos preservados.

A regulamentação do serviço terceirizado também contribuirá para a criação de novos negócios, já que a tendência é que surjam mais empresas especializadas em etapas específicas dos diferentes processos produtivos. Uma pesquisa divulgada pela Fiep em maio mostra que mais de 80% das indústrias paranaenses já contratam algum tipo de serviço terceirizado. A maior dificuldade encontrada pelos industriais no processo de terceirização, porém, era justamente a insegurança jurídica ou possíveis passivos trabalhistas, apontados por 39,3% dos empresários. Com a nova legislação sobre o tema, os industriais tendem a aumentar o percentual de serviços contratados. O maior aumento proporcional será nas atividades que são parte do processo produtivo, que devem subir de 12,6% para 26,3%. Essa especialização vai aumentar a produtividade e a competitividade das cadeias produtivas, refletindo-se na geração de mais empregos e renda.

A nova lei da terceirização é, sem dúvida, um grande avanço para o Brasil. Mas a melhoria no ambiente de negócios vai muito além dela. O país deve



**Edson Campagnolo**  
Presidente da  
Federação das  
Indústrias do Paraná

avancar em uma série de reformas que já estão na agenda do Congresso Nacional. Ainda nas relações trabalhistas, várias outras normas precisam ser modernizadas, com o objetivo de aumentar a autonomia na negociação entre empresas e empregados e reduzir conflitos. É preciso avançar também em mudanças no sistema tributário brasileiro, tornando-o menos burocrático e mais racional, deixando de ser um empecilho para quem quer empreender no país. A aprovação de alterações nas regras previdenciárias também é essencial para garantir equilíbrio nas contas públicas.

O país precisa se modernizar, reduzir burocracias, criar relações trabalhistas mais amigáveis, tudo em prol do aumento de nossa competitividade – o que será benéfico para empresas, trabalhadores e toda a sociedade. Só assim conseguiremos

retomar a confiança de investidores, fazendo com que sejam recuperados os milhões de empregos perdidos nesta crise e alcancemos desenvolvimentos em longo prazo.





# UM COMPROMISSO COM AS INDÚSTRIAS DIANTE DO ATUAL MOMENTO ECONÔMICO.



## Programa de Melhoria da Competitividade Industrial

Fortalecer e defender a indústria paranaense são missões da Fiep. Por isso, em resposta aos reflexos da desaceleração da economia que vêm atingindo o setor, a entidade estruturou o Programa de Melhoria da Competitividade Industrial com um conjunto de propostas direcionadas à produtividade e à ampliação de mercados.

### INCENTIVO

*Editais de apoio que estimulam a competitividade e a produtividade das indústrias com rápidas intervenções e diversas consultorias.*

### CAPACITAÇÃO

*Cursos e palestras que promovem temas relevantes como saúde e segurança no trabalho, negociação coletiva sindical, sistema tributário, eficiência energética e impactos do eSocial.*

### INTERNACIONALIZAÇÃO

*Apoio constante às empresas que desejam entrar no mercado internacional com consultorias, missões, estudos de mercado e encontros de negócios.*

[fiepr.com.br/competitividade](http://fiepr.com.br/competitividade)

É por isso que a **Fiep** existe e trabalha.  
É por isso que nosso **i** é de **indústria**.







## Receitas de solidariedade

**A renda obtida com a venda do livro de Elza Bordin é doada em prol de instituições**

**E**lza Bordin, 58 anos, esposa do presidente do Sindap Gilberto Luiz Bordin, divide seu tempo entre ser empresária do ramo de panificação, ser mãe de duas filhas, Francieli e Danieli, e também avó da Amália de 9 anos. Além disso, ela resolveu se aventurar em uma nova atividade, a de escritora de livros de receitas. Seu livro lançado em maio de 2017 é intitulado “Comer bem faz bem” e traz um apanhado de receitas de família, de amizades e de experiências que teve ao longo da vida.



**Elza Bordin, seu esposo Gilberto e as filhas Franciele e Daniele**

Para ela, o livro é uma forma de expressar a paixão por cozinhar que possui desde criança e um sonho que virou realidade. “Desde pequeninha eu inventava pratos e há mais de 15 anos eu catalogava diversas receitas. Algumas são mais atuais, mas sempre tive esse desejo de uni-las de alguma forma. Agora com este livro me sinto realizada”, enaltece.

*Além de uma realização pessoal, com o livro eu posso ajudar várias pessoas. Isso é o que me deixa mais feliz!*



O livro contém 200 receitas separadas por categorias, como saladas e molhos, doces e salgados, sobremesas e bebidas, todas com o toque especial da cozinheira, que também é preleitora em chás para mulheres e ministra cursos de culinária.

Além de repassar a experiência com a cozinha e elaboração dos pratos, a empresária encontrou uma forma de ajudar pessoas com a venda do livro que é totalmente revertida para instituições beneficentes. “Eu estava com o livro pronto, mas sem um foco. Então, no ano passado, tive a ideia de ajudar pessoas com o dinheiro da venda e o livro saiu da gaveta. Consegui empresas parceiras que ajudaram e o livro foi lançado”, destaca.

Elza conta que a família sempre apoiou a iniciativa de escrever o livro e atualmente os amigos a encorajam a escrever e publicar mais. Por isso, ela já está preparando uma segunda edição, ainda sem data de publicação, mas que está em fase de estudo.



**Elza Bordin com sua filha Daniele e neta Amália durante o evento de lançamento do livro**



# Gestlê

Distribuição:



BR 277 KM 596 S/N - Santos Dumont - CEP 85804-600 - Cascavel-PR (em frente ao Parque de Exposições Expovel)

(45) 3228-3515 - [www.gestle.com.br](http://www.gestle.com.br)



Gostinho de comida caseira?  
Você só encontra aqui.



(45) 3228-3515

BR 277 KM 596 S/N - Santos Dumont - CEP 85804-600 - Cascavel-PR  
(em frente ao Parque de Exposições Expovel)



[www.geribaalimentos.com.br](http://www.geribaalimentos.com.br)





## ASSOCIATIVISMO

# Casa da Indústria: um modelo que deu certo

A Casa da Indústria é um dos projetos mais importantes da Fiep (Federação da Indústria do Estado do Paraná). Basicamente, é um espaço compartilhado com o objetivo de estimular a representatividade dos sindicatos e de suas categorias econômicas, além de propiciar o fortalecimento das indústrias da região. Atuando no modelo de condomínio sindical, os sindicatos sediados na Casa trabalham pela consolidação do associativismo e o crescimento industrial. Atualmente, elas já estão instaladas em nove municípios do Paraná.

De acordo com Cida Lopes, gerente de relações sindicais da Fiep e responsável pelas Casas da Indústria, o Sistema Fiep procura realizar várias ações e capacitações com o intuito de apresentar ao industrial e empresários da região o local como um espaço de referência e convergência, oferecendo um leque de informações que possibilitam o desenvolvimento do seu negócio e de seus colaboradores e o fomento à criação de parcerias. “Além de oferecer uma estrutura ampla com sala de reuniões e auditórios equipados, as Casas da Indústria oferecem soluções para atendimento às necessidades dos sindicatos e da comunidade industrial”, explica. A estrutura está presente nas seguintes cidades: Apucarana, Cascavel, Francisco Beltrão, Guarapuava, Londrina, Maringá, Pato Branco, Ponta Grossa e Rio Negro. Curitiba está em fase de implantação. Ao todo são atendidos em suas instalações 35 sindicatos patronais filiados à Fiep e aproximadamente 9 mil indústrias.

Entre os principais projetos desenvolvidos, segundo ela estão a promoção de cursos, palestras, workshops e eventos, além de parcerias e oferta de produtos e serviços do Sistema Fiep. “Dentre eles, podemos citar as ações do Programa de Melhoria da Competitividade Industrial, o Cadastro das Indústrias, a emissão do Certificado de Origem e a parceria com o SESCOAP-PR (Sindicato das Empresas de Serviços Contábeis e das Empresas de Assessoramento, Perícias, Informações e Pesquisas no Estado do Paraná) para viabilizar com preços mais acessíveis a emissão de certificado digital”, disse.

Na Casa de Cascavel especificamente, ela citou o Projeto de Inovação para o Desenvolvimento Sindical, oferecido aos Sindicatos da Região Oeste por meio do Programa de Melhoria da Competitividade. A iniciativa proporcionou o desenvolvimento de competências e resultou na criação do Projeto de Compras Web, uma ferramenta on-line de relacionamento entre os associados, sindicatos e fornecedores que visa a integração das partes e possibilita uma negociação de compras eficaz. “Ele será implantado até o final desse exercício como mais um benefício para os sindicatos oferecerem aos seus associados”.

Como parte das novas ações para o segundo semestre, Cida afirma que a Casa da Indústria de Cascavel participará do Projeto Condomínio Sindical, desenvolvido pela CNI

(Confederação Nacional da Indústria). “O objetivo é fomentar parcerias e ações estratégicas para a promoção da Casa, contribuindo para o avanço da gestão, estimulando a troca de experiências e alavancando cada vez mais os sindicatos da região”, adianta.

## ASSOCIATIVISMO

Outro grande benefício desse modelo de sucesso é o associativismo. Para Cida, ele é o melhor caminho para as indústrias obterem benefícios em comum e assim propiciarem o desenvolvimento local. À medida que compartilham-se interesses e atua-se coletivamente para alcançá-los, os elos da cadeia produtiva (sistema Fiep, sindicatos e empresários) são fortalecidos.

“Como sempre digo: ‘Indústria forte, sindicato forte, federação forte’. Isso nada mais é do que o resultado da atuação sistêmica e do fomento ao associativismo.”



**Cida Lopes**  
Gerente de relações sindicais da Fiep

## UNIDADE CASCAVEL

Em Cascavel, os sindicatos que fazem parte da Casa da Indústria são: Sindap, Sindiwest e Sindmadeira.

O Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Oeste do Estado do Paraná (Sindap), foi fundado em 23 de outubro de 1998, promove a união entre os empresários do ramo, visando o fortalecimento e desenvolvimento do setor de panificação e confeitaria.

Presidente: Gilberto Bordin

O Sindicato das Indústrias do Vestuário do Oeste do Paraná (Sindiwest), mantido pelas indústrias de confecção da região oeste do Estado, foi fundado no dia 5 de setembro de 1987, com o objetivo de representar os interesses gerais da categoria e fortalecer a atividade empresarial do ramo confeccionista.

Presidente: Edvaldo Geraldo

Já o Sindicato das Indústrias da Madeira e do Mobiliário do Oeste do Paraná (Sindmadeira), busca fornecer informação e assistência às empresas por meio do associativismo. Foi fundado em 13 de março de 1992 e representa os interesses da classe.

Presidente: João Alberto Soares de Andrade



# CASA DA INDÚSTRIA

Aqui tem  
Aprendizado

Aqui tem  
Networking

Para fortalecer a representatividade dos sindicatos e das indústrias locais, a **Casa da Indústria** oferece diversos ambientes compartilhados, projetos de associativismo e competitividade industrial, além dos serviços da Fiep & parceiros, como cadastro da indústria e certificado de origem. **Aqui tem sindicatos & indústrias. Aqui tem Sistema Fiep.**

[fiepr.org.br/casadaindustria](http://fiepr.org.br/casadaindustria)

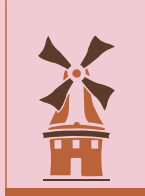
Aqui tem  
Sinergia

||| **sistema fiep.**  
nosso **i** é de **indústria.**

CASA DA  
**INDÚSTRIA**

FIEP  
SESI  
SENAI  
IEL





## Sindap destaca o empoderamento feminino no mês da mulher



**E**m comemoração ao dia Internacional da Mulher - 8 de março - o Sindap Oeste realizou um encontro com o objetivo de valorizar e enaltecer o papel da mulher na sociedade. A ação foi promovida pelo Sindicato em parceria com a Casa da Indústria e de outros sindicatos da base oeste. Para o evento, a empresária Nereide dos Anjos, proprietária da indústria de colchões e estofados D'Angelis Mega Store, foi convidada para ter um bate-papo com as participantes, contando um pouco de sua história.

Ela falou sobre sua função como empresária, como mãe e esposa, sobre força de vontade e inspiração. “As pessoas querem saber o segredo do sucesso, mas o segredo é muito trabalho. Eu gosto sempre de falar sobre foco, força e fé. É ir atrás das coisas, estar ligada nos momentos certos, ter foco no seu objetivo e ter fé, que é algo que ninguém nos tira”, explica.



**Nereide dos Anjos e Elza Bordin**

Além de um momento de descontração com este chá especial, a comemoração teve sorteios de brindes, doados por empresárias e pela palestrante. O evento contou também com a participação de esposas de diretores dos sindicatos e mulheres representando entidades parceiras, sendo elas: Associação Comercial e Industrial de Cascavel (Acic), Associação de Micro e Pequenas Empresas de Pequeno Porte do Oeste do Paraná (Amic), Sesi/Senai, Sesc/Senac e Associação Paranaense de Supermercados (Apras).





DISTRIBUIDORA AUTORIZADA



AV. BRASIL, 1900 – FILIAL CASCAVEL – (45) 3219-8700



# Agenda



## Agosto

Dia	Dia da semana	Ação
21	segunda-feira	Curso: Vaccarin
22	terça-feira	Curso: Vaccarin
23	quarta-feira	Curso: Vaccarin
24	quinta-feira	Curso: Vaccarin - Reunião de diretoria
25	sexta-feira	Curso: Vaccarin

## Setembro

Dia	Dia da semana	Ação
14	quinta-feira	Reunião de Diretoria
18	segunda-feira	Curso: Anaconda
19	terça-feira	Curso: Anaconda
20	quarta-feira	Curso: Anaconda
21	quinta-feira	Curso: Anaconda
22	sexta-feira	Curso: Anaconda
26	terça-feira	Reunião compras Web
28	quinta-feira	Reunião de Diretoria

## Dezembro

Dia	Dia da semana	Ação
7	quinta-feira	Fim do Curso: Auxiliar de panificação Reunião de diretoria
9	sábado	Confraternização de Final de ano Sindap
14	quinta-feira	Reunião de diretoria: Prestação de contas/2017 - Previsão Orçamentária para 2019

## Outubro

Dia	Dia da semana	Ação
2	segunda-feira	Início do Curso: Auxiliar de Panificação
5	quinta-feira	Reunião de Diretoria
16	segunda-feira	Dia Mundial do Pão
19	quinta-feira	Reunião de Diretoria
23	segunda-feira	Aniversário Sindap
24	terça-feira	Panific Show - Londrina
25	quarta-feira	Panific Show - Londrina
26	quinta-feira	Panific Show - Londrina
28	sábado	Jantar do 19º Aniversário do Sindap
31	terça-feira	Reunião compras Web

## Novembro

Dia	Dia da semana	Ação
9	quinta-feira	Reunião de Diretoria
20	segunda-feira	Curso: Bunge
21	terça-feira	Curso: Bunge
22	quarta-feira	Curso: Bunge
23	quinta-feira	Curso: Bunge
24	sexta-feira	Curso: Bunge
28	terça-feira	Reunião compras Web
30	quinta-feira	Reunião de Diretoria

## CURSO

## Boas práticas na manipulação de alimentos

Carga horária: 12 horas

### Conteúdo Programático:

- Noções de microbiologia;
- Contaminação alimentar;
- Fontes de contaminação dos alimentos;
- O manipulador de alimentos e suas responsabilidades;
- Conservação de alimentos;
- Hábitos higiênicos;
- Higiene no ambiente de trabalho;
- Higiene dos equipamentos e utensílios;
- Higiene no preparo dos alimentos.



Horário: 14h às 18h

Dias da semana: segunda/quarta/sexta  
Dias: 25/09 - 27/09 - 29/09

Não associados  
R\$ 100,00  
Associados  
R\$ 70,00

**Vagas Limitadas!**

Importante: Curso sujeito a fechamento de turma.

## Gratuito

## Curso: Auxiliar de Serviços de Panificação

### Conteúdo formativo:

- Formação profissional (112h);
- Teoria da panificação (8h);
- Máquinas e equipamentos para panificação (8h);
- Ingredientes básicos para panificação / receitas (8h);
- Processo de panificação (32h);
- Processos técnicos (24h);
- Prática profissional (32h);
- Formação cidadã (48h);
- Relações interpessoais (16h);
- Saúde e segurança no trabalho (12h);
- Meio ambiente (8h);
- Ética e cidadania (12h).

### Objetivo do curso:

Promover o desenvolvimento de competências profissionais de modo que os participantes possam ingressar no mercado de trabalho na área de panificação.

Carga horária: 160 horas

Data de início: 02/10/2017 a 07/12/2017

Horário: das 13h30min às 17h40min de segunda a sexta-feira

Informações (45) 3222-5786  
sindap-sindap@hotmail.com





A cada dia cresce pão  
fresquinho no forno,  
assim como a cada  
manhã aumenta o  
nosso respeito por você!

**PARABÉNS PADEIRO!**

*Dia do Padeiro!*  
*8 de julho*



**DISTRIBUIDORA DE  
ALIMENTOS**





## Sindicato realiza ações pela saúde dos associados



**D**urante o primeiro semestre de 2017, o Sindicato de Panificação e Confeitaria (Sindap) promoveu ações de combate e precaução de diversas doenças, que teve como foco proporcionar aos associados exames preventivos e assistência em saúde com acesso facilitado.

Em parceria com a Federação da Indústria do Estado do Paraná (Fiep), a campanha de vacinação teve início ainda no mês de fevereiro, pois as indústrias passaram por um processo de cadastramento. As indústrias de todo o Estado foram beneficiadas pela Campanha, na qual os sindicatos e indústrias associados receberam desconto na dose da vacina. No total, cerca de 200 mil colaboradores foram imunizados no Paraná, inclusive trabalhadores do Sindap.

A iniciativa foi mais uma forma de valorizar os participantes por meio deste gesto de proteção. Em junho, também foi disponibilizado pelo Sindap e pelo Serviço Social da Indústria (Sesi) o Cuide-se Mais - Unidades Móveis, caminhões onde são realizados exames gratuitos aos associados. Vários sindicatos da região também participaram da ação que visa o combate ao câncer e foram disponibilizadas diversas avaliações como: mamografia, papanicolau, próstata e de pele.

A ação oportunizou a realização de 35 mamografias, 56 exames Papanicolau, 9 de próstata e 17 de pele. O Sindicato além da prevenção aos associados preza também pela melhora da produtividade e qualidade de vida.

[www.emulzint.com.br](http://www.emulzint.com.br)



Contato regional - Ricardo (45) 9921-6867

**0800-701-5800**



**Emulzint**





*"Distribuir para melhor servir"*

No ano de 1998, na cidade de Londrina Paraná, foi fundada a Dialli Distribuidora de Alimentos, um sonho realizado por seu fundador Adelino Favoretto Junior. E já enxergando um futuro promissor nas regiões Oeste e Sudoeste, no ano de 2003 foi fundada a Filial na cidade de Cascavel Paraná, com a finalidade de estar mais próxima de seus clientes e atender de uma forma toda especial.

Sua missão desde então é "Distribuir para melhor servir" é o que tem feito seu diferencial no mercado, focados na qualidade do atendimento, agilidade e transparência em suas ações, visando lucratividade e desenvolvimento da empresa e de seus parceiros.

E assim caminha a Dialli, buscando seu espaço neste mercado cheio de oportunidades, para quem está disposto a lutar por ele. A melhoria contínua e inovação fazem parte da cultura da empresa.

Sua área de atuação é toda região do Norte, Norte Pioneiro, Noroeste, Oeste e Sudoeste do Paraná, que contam com 284 municípios e aproximadamente 4.999.186 milhões de habitantes.



The Healthy Hydration Company™



*BeautyColor*

**FERRERO**



**DANONE  
NUTRICIA**  
Early Life Nutrition



(45) 3035-2800

[www.dialli.com.br](http://www.dialli.com.br)

Filial: Rod. BR-277 KM 585 - 9445 - Cascavel-PR





## SEMANA DA INDÚSTRIA

# Fiep reconhece feitos de empresários do Oeste

A Fiep (Federação das Indústrias do Paraná) promoveu neste ano mais uma edição da Semana da Indústria. Com jantares espalhados por todos os cantos do Estado, o objetivo da festa foi reconhecer grandes personalidades da indústria. O evento na região Oeste ocorreu em Toledo, no dia 24 de maio. Na solenidade, a Federação entregou a medalha do Mérito Industrial aos empresários Luiz Donaduzzi, sócio da indústria farmacêutica Prati-Donaduzzi, e Arno Sagmeister, fundador da Auto Cascavel Ltda. Já Hylo Bresolin, que foi diretor da Bresolin Madeiras, foi reconhecido postumamente com o título de Benemérito da Indústria paranaense.

Edson Campagnolo, presidente da Fiep, disse em seu discurso que os três empresários são exemplos de persistência e de dedicação em prol do desenvolvimento não apenas do setor industrial, mas também social. Nascido em Jaguari (RS), aos 10 anos Donaduzzi se mudou com a família para o Oeste do Paraná. Aos 20 anos, foi aprovado no vestibular de Farmácia na Universidade Estadual de Maringá. Após a formatura, Luiz e a esposa Carmen, também farmacêutica, cursaram doutorado em biotecnologia, na França. Em 1989, de volta ao Brasil, foram morar em Recife, onde abriram um laboratório para a fabricação de medicamentos simples. Em 1993, Luiz e Carmen voltaram ao Paraná onde, junto com os sócios Arno Donaduzzi e Celso Prati deram início à Prati-Donaduzzi. A indústria, com sede em Toledo, é a maior fornecedora de medicamentos genéricos para o governo brasileiro e hoje possui mais de 4,5 mil colaboradores.

“O que faz sentido para nós é que temos melhorado a condição sociocultural da maioria dessas pessoas e, consequentemente, a condição econômica”, disse Donaduzzi ao receber a homenagem. “No fim, o que nós queremos é que as pessoas formem famílias sólidas, que tenham filhos em boas escolas e tenham crescimento profissional”, completou. Seguindo em sua missão de levar desenvolvimento a toda a sociedade da região Oeste, a Prati-Donaduzzi lidera um importante empreendimento em Toledo: a criação do Parque Científico e Tecnológico de Biotecnologias (Biopark).

“Estamos construindo um parque tecnológico para gerar, num futuro distante, 30 mil postos de trabalho, e a maioria na

área do conhecimento”, explicou o empresário. Para ele, é fundamental que o Brasil invista em iniciativas como esta, que estimulem a pesquisa, o desenvolvimento e a inovação. “Os países que obtiverem conhecimentos, que desenvolverem pesquisas, vão ficar menos periféricos. Estamos trazendo várias universidades para funcionar aqui, vários institutos de pesquisa e empresas de ponta que têm interesse de se instalar no Biopark. Sabemos que, assim, podemos fazer coisas fantásticas para a sociedade”, declarou Luiz Donaduzzi. Donaduzzi, será contemplado também, ainda neste ano, com a medalha do Mérito Industrial da Confederação Nacional da Indústria (CNI), concedida a empresários que contribuem para o desenvolvimento da indústria nacional.

Além dele, quem também recebeu a medalha do Mérito Industrial da Fiep nesta quarta foi o empresário Arno Sagmeister. “Sinto-me honrado não só por minha indústria, mas pelas companhias que tenho ao receber esta homenagem hoje, é uma grande alegria para mim”, disse Sagmeister. Nascido em Caçador (SC), em 1934, especializou-se em tornearia, solda, retífica e mecânica em geral. Em 1962, mudou-se para Cascavel, onde fundou a Auto Cascavel Ltda. Além do sucesso empresarial, destacou-se também por forte atuação em ações sociais. Em sua gestão como presidente do Rotary Clube, foi um dos fundadores dos Rotarays de Guaraniaçu e Catanduvas, sendo Rotariano por mais de 30 anos. Foi um dos fundadores do Sinvepa (hoje Sincopêças) e do Sirevel. E presidiu a Associação Comercial e Industrial de Cascavel, de 1989 a 1990.

O grande Hylo Bresolin também foi homenageado. A Federação concedeu o título de Benemérito da Indústria a outro empresário cuja atuação foi marcada por forte responsabilidade social. Nascido em Espumoso (RS), em 1931, Hylo se formou em odontologia, atuando na área, no Rio Grande do Sul, até 1974, quando mudou-se para Cascavel. No mesmo ano, passou a atuar na Bresolin Madeiras, indústria fundada por seu pai. Apesar de o negócio tomar praticamente todo o seu tempo, não abandonou a profissão de dentista. Montou um pequeno consultório dentro da empresa, onde atendia sua família e os funcionários, nas manhãs de sábado. Em 1976, fundou a Coordenadoria das Associações Comerciais e Industriais do Oeste do Paraná (Caciopar), sendo seu primeiro presidente. Faleceu em 2016, aos 85 anos. A homenagem foi recebida pelas filhas do empresário, Márcia e Mônica, que destacaram o perfil solidário do pai em toda sua vida pessoal e profissional.







*Há 25 anos atendendo Cascavel e região!*



Rua Itatiba do Sul, 161,  
Santos Dumont - Cascavel-PR  
contato@jumboalimentos.com.br  
(45) 3228-3232



**Missão:** distribuir produtos de qualidade e serviços diferenciados aos clientes. Atender às expectativas de fornecedores e sócios da empresa, priorizando sempre o valor humano de seus colaboradores e parceiros, além de contribuir para valorização das marcas distribuídas e do desenvolvimento regional.



(45) 3321-1500 | [www.huberalimentos.com.br](http://www.huberalimentos.com.br)



# Reforma tributária soluciona 50% dos problemas do Brasil



O Brasil carece de diversas reformas para retomar o crescimento e estimular a competitividade. A aprovação da reforma tributária é uma delas, podendo ser a solução para mais de 50% dos atuais problemas nacionais. Essa foi uma das conclusões da apresentação a empresários, líderes e contabilistas, realizada no fim de junho (24), no auditório do Senac, em Cascavel, do deputado federal Luiz Carlos Hauly. O parlamentar é o relator da proposta de reforma tributária em debate no Congresso e que começará a ser apreciada em comissões técnicas a partir de agosto.

Um dos argumentos do deputado é que se o Brasil tivesse crescido na média mundial nos últimos seis anos seu PIB seria, em vez dos atuais R\$ 6 trilhões, de R\$ 7,2 trilhões e a arrecadação pública seria R\$ 400 bilhões maior. “A reforma tributária é do interesse de todos e se não for feita, será agravada com consequências mais sérias ao País”, conforme Hauly. Para explicar os pontos centrais da proposta, que trará simplificação e equalização tributária, o parlamentar fez uma retrospectiva sobre o caos que toma conta desse fundamento nacional.

O deputado exemplificou o tamanho da carga tributária sobre os mais pobres. Quem ganha até dois salários mínimos paga 54% de impostos e quem recebe acima de R\$ 30 mil por mês, 29%.

A sonegação chega a R\$ 460 bilhões por ano, há R\$ 1,5 trilhão em impostos que estão em contenciosos judiciais e as dívidas dos estados e municípios alcançam R\$ 3 trilhões.

O deputado também apresentou a composição da arrecadação de tributos no País. Os impostos do consumo representam 54%, da renda 20,7%, da Previdência 20,4% e do patrimônio 4,4%. Hauly citou uma informação pre-



ocupante. Se nenhuma mudança for feita na Previdência Social, em 30 anos o maior valor pago de benefício será de um salário mínimo.

## Principais pontos

Os principais pontos da proposta em debate são: zerar alíquota de remédios e alimentos; industrializar o Brasil por meio de imposto zero a máquinas e a equipamentos; seletividade e implantação do IVA (Imposto sobre Valor Agregado), fortalecer municípios – fazer com que todos os tributos de propriedade fiquem para eles; acabar com a cunha fiscal nos empréstimos bancários – fim do IOF; manter e fortalecer o Simples Nacional; colocar um ponto final na guerra fiscal dos estados e melhorar a gestão e a tecnologia dos sistemas de controle de finanças públicas.

Para o presidente do Sescap-Paraná, Mauro Kalinke, aprovar a reforma é fundamental para que o País saia de sua pior crise e o proteja de constantes oscilações econômicas. Conforme ele, deve existir bom-senso e união de todos os setores nacionais para que as mudanças ocorram e então empresas e trabalhadores possam ter chances de crescer, fortalecendo a economia nacional.

De acordo com Michel Lopes, diretor regional do Sescap-PR e coordenador da Câmara Tributária da Acic, o equilíbrio e a assertividade das propostas elevam substancialmente suas chances de aprovação da matéria. Conforme Michel, está praticamente insustentável empreender no País e não há mais espaço para minirreformas ou medidas paliativas. É preciso simplificar, desburocratizar e modernizar os fundamentos tributários nacionais. “Queremos o melhor para nosso País e um dos caminhos para tanto é colocar estas medidas saneadoras em prática”, afirma o contabilista.





NOVIDADE



**VOCÊ SABIA**

**QUE LOVITA VENDE ATÉ 2X MAIS QUE SEUS  
MAIORES CONCORRENTES EM PADARIAS?!**

**VENHA SER NOSSO PARCEIRO!  
(45) 3227 0300**





*Polina Comercial de Alimentos Ltda.*



(45) 3324-0101  
Cascavel-PR



# Suco Prat's

Peça  
o seu!



É da fruta  
PARA O  
COPO



[prats.com.br](http://prats.com.br)





## Sindap marca presença no 1º Fórum de Panificação durante a Feira Mercosuper 2017

**R**epresentado pelo presidente Gilberto Bordin e diretores, o Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Oeste do Estado do Paraná (Sindap) participou do 1º Fórum de Panificação, durante a Mercosuper, que ocorreu entre os dias 18 a 20 de abril no Expotrader Convention Center, em Pinhais.

O Fórum foi promovido pelo Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria no Estado do Paraná (SIPCEP) e contou com palestras sobre produtividade e competitividade



1º Fórum Panificação Paraná e Mercosuper Sipcep, grupo panificadores



Vilson presidente de Sipcep, Gilberto Sindap, Rosimeri, Javier Vara e Itamar do Sindicato de Londrina Sindpanp

de mercado, visando o lucro das padarias, sendo uma ótima oportunidade para o setor. A Mercosuper, 36ª Feira e Convenção Paranaense de Supermercados, está entre as maiores feiras de varejo do país no ramo de alimentação e oportuniza aos visitantes novidades de produtos, serviços e soluções tecnológicas com valores e negociações exclusivas. O evento é organizado pela Associação Paranaense de Supermercados (Apras) e neste ano, recebeu cerca de 37 mil visitas na feira.

Apresentamos nossa LINHA PROFISSIONAL.  
Farinhas desenvolvidas para atender com QUALIDADE!



**Moinho Régio**  
ALIMENTOS S/A

**CASCABEL-PR**  
R. Padre Anchieta, 663 | Parque São Paulo  
CEP: 85803-740 | CNPJ: 07.054.279/0002-16  
**VENDAS: 45 3220 7900**

**REPRESENTANTE REGIONAL:**  
Celso Silvestre  
**45 99925 0473**

Veja todas as linhas de produtos, suas fichas técnicas e receitas profissionais:  
[www.moinhoregio.com.br](http://www.moinhoregio.com.br)





## Paranaenses prestigiam Intersicop na Espanha

Um grupo de panificadores brasileiros participou do “Intersicop: Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería y Café”, em Madri na Espanha, que aconteceu no mês de fevereiro deste ano. A Intersicop, maior feira dos setores de confeitaria, padaria, sorveteria e café, caracteriza-se pelo encontro produtivo entre fornecedores, fabricantes e profissionais do ramo. Ela é realizada a cada dois anos e em sua última edição recebeu visitantes de mais de 40 países, 272 expositores e 41 empresas. No grupo em que o Sindap estava inserido, 90% dos participantes eram paranaenses, que compartilharam experiências, além de conhecerem as riquezas culturais da Espanha. Na ocasião, também realizaram visitas técnicas em padarias, boutiques de vinhos e carnes, localizados na cidade de Sant Cugat del Vallès, bem próximo a Barcelona.



SEJA UM ASSOCIADO



### SINDAP DISPONIBILIZA:

- Orientações Jurídicas;
- Reuniões semanais (toda quinta-feira 9h30);
- Trocas de experiências;
- Negociação, convenção coletiva de trabalho;
- Convênios médicos e dentários em parceria com a Amic;
- Cursos e treinamentos para empresários e colaboradores;
- Propan: programa de apoio à Panificação;
- Sebrae acesso a palestras e treinamentos;
- Escola da Panificação Senai;
- Cartão Sesi - PCMSO/PPRA;
- Caravanas para feiras e congressos (Fipan e Congrepan);
- Jantar anual em comemoração ao Dia do Panificador;
- Revista Sindap anual.





# Receita para aumentar a sua fatia de mercado: nossas fatias.

Frimesa

40 anos

Queijos com sistema abre fácil: a própria embalagem vira um porta-frios.



Fatias padronizadas sem custo de manipulação e quebra zero.

Embalagem selada: maior durabilidade com fatias soltinhas e abre fácil.

Segurança alimentar sem risco de contaminação no ponto de venda

Conceito de praticidade junto ao consumidor.

## Fatiados Frimesa. Mais sabor e variedade para o seu cliente voltar sempre.

Presunto, mortadela, queijo, são produtos sempre presentes na mesa dos brasileiros. Seja uma tábua de frios num momento especial, seja um lanchinho rápido para matar a fome. A linha de fatiados Frimesa é composta por produtos de alta qualidade em embalagens práticas para o dia a dia. Produtos disponíveis também na versão peça, caso prefira fatiar no ponto de venda. Vai de qualidade e variedade no seu ponto de venda. Vai de fatiados Frimesa.

frimesa.com.br /frimesaOficial

Nós temos o que você precisa

[www.embalagensbacarin.com.br](http://www.embalagensbacarin.com.br)



Entrega rápida

(45) 2101-5124

/bacarin.embalagens

sac@embalagensbacarin.com.br

Rua Cassiano Jorge Fernandes, 1499 - Cascavel-PR



Horário de atendimento

Segunda a sexta:

8h às 12h / 13h30min às 18h

Sábados: 8h às 12h



# Congresso Brasileiro da Indústria de Panificação e Confeitaria - Congrepan

O Congresso Brasileiro da Indústria de Panificação e Confeitaria (Congrepan) ocorre a cada três anos com o objetivo de reunir empresários e fornecer informações sobre o setor em todo o país. Também reúne palestrantes de renome do mundo da panificação e confeitaria para discutir as tendências e inovações da área.



O tema do próximo evento será “Receitas de Sucesso: alimentação saudável, automação e produtividade”. O Congresso pretende mostrar e discutir a valorização dos produtos panificados tendo o alimento saudável como uma das principais preocupações no que se refere à automação ou semiautomação nos processos de produção. O

Congrepan é realizado pela Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip), bem como, por entidades filiadas, sindicatos, associações e institutos de panificação. É uma ótima oportunidade para trocas de conhecimento, empreendedorismo e, ainda, para desfrutar da magia que envolve o Resort Costão do Santinho, localizado em Florianópolis.

Inscrições e mais informações podem ser obtidas pelo site:  
**[www.congrepan.com.br](http://www.congrepan.com.br)**

De 26 a 30 de setembro de 2018

Resort Costão do Santinho – Florianópolis, Santa Catarina



## Produtos para Panificação Confeitaria

Distribuidor exclusivo das marcas:



➡ Atendemos Paraná e Santa Catarina ⬅



Avenida Barão do Rio Branco, 1837 | Fone (45) 3222-1011 | Fone/Fax (45) 3225-0367 | [rabele@rabele.com.br](mailto:rabele@rabele.com.br)



**MAIS DO QUE NUNCA,  
ACABAR COM O COMÉRCIO ILEGAL  
ESTA NAS SUAS MAOS.  
DENUNCIE.**

AGORA, VOCÊ TAMBÉM PODE  
AJUDAR A **COMBATER O**  
**COMÉRCIO ILEGAL.**  
O SITE COMBATE AO  
COMÉRCIO ILEGAL É UMA  
PLATAFORMA  
QUE PERMITE DENÚNCIAS  
ANÔNIMAS DE **MERCADORIAS**  
**FALSIFICADAS E**  
**CONTRABANDEADAS.**  
SE NOTAR PRODUTOS  
SUSPEITOS SENDO VENDIDOS,  
**DENUNCIE!**

**COMBATE AO  
COMÉRCIO  
~~ILEGAL~~**

SAIBA MAIS ACESSANDO:

**COMBATEAOCOMERCIOILEGAL.COM.BR**



UMA INICIATIVA:





# VACCARIN

Assessoria e Representações



**Duas  
Rodas**



Atuando no mercado gastronômico desde 1989, a VACCARIN oferece o que há de melhor em suprimentos para panificação, confeitarias, cafeterias, gelatos, chocolaterias, supermercados, indústrias de congelados e fast-food.

Dentre as várias representações destaca-se a DUAS RODAS que atualmente é a maior casa de aromas do Brasil, com mais de 9 décadas de sucesso.

Destacam-se a linha Selecta Chocolates e Specialitá com chocolates nobres (linha Namur), coberturas, ganaches, pastas saborizantes, entre outras.



[www.vaccarin.com.br](http://www.vaccarin.com.br)

Rua Erechim, 765, sala 5, Centro,  
Cascavel - PR  
**(45) 3224-1220 | 99972-8031**



O segredo da produtividade está  
no melhor ingrediente.



**ANACONDA**  
FARINHA DE TRIGO

♥ Paixão pela qualidade ♥

  
Museu Oscar Niemeyer

Moinho Anaconda,  
patrocinador do Museu  
Oscar Niemeyer



São Paulo - SP • (11) 3769-1222 • Av. Venceslau de Queirós, 45 - Jaguaré  
Curitiba - PR • (41) 3218-4500 • R. Engenheiro Leão Sounis, 320 - Jardim Botânico

SAC 0800 168 333  
[www.anaconda.com.br](http://www.anaconda.com.br)





## CAPACITAÇÃO

# Fermentação natural é tema de curso fornecido pelo Sindap

O Sindap, em parceria com o Moinho Anaconda, promoveu dos dias 27 a 29 de junho um curso sobre pães de fermentação natural. Ele foi ministrado por Jeferson Trevisan e Alessandro Mancuso, chefs instrutores do Moinho Anaconda, e proporcionou aos associados, aos padeiros e a profissionais do ramo aprender as técnicas de panificação, que são tendência no setor e uma oportunidade para aumentar a renda nas padarias.

Segundo Jeferson, o objetivo foi trazer todos os conceitos da panificação europeia, embasado principalmente na filosofia da fermentação natural. “Buscamos informações no exterior e estamos multiplicando em todo o Brasil. Nossa intenção é ensinar

a produção de pães mais saudáveis, sem itens industrializados e aditivos químicos, feitos à base de farinha, sal e fermento natural”, disse.

Os professores também mostraram como se faz o fermento natural. “Usamos alguns produtos como uva passa, caldo de cana e maçã verde. Ai, depois de pronto, cultivamos. Vamos renovando e alimentando essas bactérias selvagens e ele pode ser usado por um bom tempo”.

O conceito *comfort food* abrange, entre outras coisas, a produção de alimentos voltados à saúde. Os consumidores estão procurando cada vez mais esses produtos. “Os pães rústicos lembram a infância. Aquele cheirinho de pão na casa da avó não existe mais nas padarias. Sentimos só praticamente o cheiro do fermento. Já os pães que fizemos aqui o aroma se arrasta para longe”, relata. O atendimento a nova demanda da clientela fez surgir escolas

nos grandes centros do Brasil, cursos como o ministrado em Cascavel e panificadoras especializadas na área.

Além disso, a produção deles é mais barata que a convencional. “Os ingredientes são bem mais em conta. A única diferença é na parte operacional, pois a massa precisa descansar por mais tempo”, explica. Durante as aulas, foram feitos pães de centeio com fibras, sementes, todos sem açúcar e gorduras. “O novo lema é a busca de mais saúde e mais sabor”.







Para Luiz Luvison, o curso foi ótimo. “Acho uma boa opção tentar fazer esses novos pães. Vamos começar a fazer alguns testes. Foi uma oportunidade para conhecer coisas novas e sempre ajuda”.



Francisco Assis Souza Matos também gostou. “O curso foi muito bem estruturado. Ele aliou tecnologia, conhecimento e uma didática interessante. Eu estou aprendendo agora a fazer esses novos pães e acho que eles podem ser um diferencial competitivo para minha padaria”, afirmou.



Já Gibrail de Conto aproveitou o treinamento para melhorar o que já sabia fazer. “Eu aprendi há muitos anos a fazer esse tipo de pão, com a minha mãe. Eles são mais saudáveis, é o futuro da panificação”, contou.







MZCOM

CONSTRUINDO O AMANHÃ.



45 3211.1000  
[www.infasa.com.br](http://www.infasa.com.br)

 **Infasa**  
INDÚSTRIA DE FARINHAS S.A.





# Integração



O vice presidente do Sindap Luiz Francisco Kleinibing, Evandro Oliveira e Rosilda da Costa Reis da Gráfica Tuicial, o tesoureiro Miguel Antônio Ferreira e o presidente Gilberto Bordin, ambos do Sindap, durante visita técnica realizada na Gráfica

O presidente do Sindap, Gilberto Bordin, juntamente com colaboradores da Panificadora A Camponesa, que comemoraram a conquista da colega Daiane Lima Cruz, ouro na categoria super pesada de jiu jitsu e ouro absoluto (campeã contra todas as faixas), no campeonato do Município de Pato Branco. Daiane venceu também o campeonato em Marechal Cândido Rondon e ficou em 3º lugar no campeonato em Cascavel



## ASSISTEK<sup>®</sup>

### LENZI COMÉRCIO DE EQUIPAMENTOS PARA MERCADOS

Compra, venda e reforma de equipamentos novos e usados  
Assistência Técnica para equipamentos de panificadoras, restaurantes, açougues e cozinhas industriais  
Adequação / instalação do sistema de segurança NR12 em equipamentos usados  
Dispomos do serviço de Engenharia Mecânica (ART)



**klimaquip**  
TECNOLOGIA DO FRIO

**TRAMONTINA**

**PROGRESSO**  
Uma marca de confiança

**Netter**  
a marca da eficiência

**VENÂNCIO**  
Especialistas em equipamentos para hoteleria

**FERRIZ**  
Especialistas em equipamentos para hoteleria

**G.PANIZ**

**Gastromaq**

**PROGÁS**

**Prática**  
TECHNICODE • TECHNIFAN

**MACOM**

(45) 3035-7407 | (45) 3096-0189 | (45) 9 9129-8707

Rua Vitória, 1092 - Ciro Nardi - Cascavel-PR

[www.assistekassistencia.com.br](http://www.assistekassistencia.com.br) | [chamados@assistekassistencia.com.br](mailto:chamados@assistekassistencia.com.br)





## Associados participam da maior Feira de Panificação do País

**P**anificadores da região visitaram a Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos (Fipan), que ocorreu entre os dias 25 e 28 de julho no Expo Center Norte, em São Paulo.

A Fipan é promovida pelo Sindipan / Aipan SP (Sindicato e Associação dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo) e é a principal feira de panificação, confeitaria e estabelecimentos que atuam no food service do país. O Sindap organizou uma caravana para os associados participarem do evento.



Esta foi a 24ª edição da Feira que reúne proprietários, diretores e gerentes de padarias, restaurantes, rotisseries, buffets e demais operadores de food service. Reúne também profissionais de todos os estados brasileiros para conhecerem lançamentos, tendências e atualizações, por meio de palestras, seminários e cursos.

Durante os 4 dias do evento, foram mais de mil atividades ligadas à disseminação do conhecimento e desenvolvimento, portanto, um evento de muitas oportunidades para os panificadores. O presidente do Sindap, Gilberto Bordin, destaca a importância da participação no evento.



“

Os panificadores conheceram as novidades da área e observaram o funcionamento dos lançamentos em produtos e equipamentos.

Também tiveram contato com expositores e puderam acompanhar as várias palestras

disponíveis. Tudo isso propicia uma atualização constante dos profissionais, a melhora nos negócios e traz para a nossa região inovações no ramo da panificação”, avalia Gilberto.

”





# UM BRASIL MELHOR

## A MUDANÇA COMEÇA POR VOCÊ

### **Todo mundo quer um Brasil melhor.**

A gente reclama, critica e às vezes até discute por tanta coisa que vem acontecendo em nosso país. Mas como podemos cobrar uma atitude correta de outros quando também vivemos cometendo pequenos erros?

A venda de cigarros contrabandeados é um bom exemplo. À primeira vista, pode parecer uma atitude sem importância. Mas não é.

Quando vendemos cigarro ilegal, deixamos de recolher impostos que seriam revertidos para o bem da sociedade, contribuimos para o aumento da criminalidade e oferecemos aos nossos clientes um produto sem controle e fiscalização sanitária dos órgãos competentes. Além disso, o contrabando de cigarros está atrelado ao de armas e drogas, você sabia?

Uma pequena decisão pode trazer consequências muito mais sérias do que imaginamos.

Faça sua parte por um Brasil melhor, não venda cigarros contrabandeados.



**DIGA NÃO AO CIGARRO ILEGAL.**





## FESTA DO PANIFICADOR

# Trinta anos *de união*

Quem já participou de algumas das recentes Festas do Panificador, com mais de oitocentos participantes, não imagina que o evento começou pequenino, com 20 pessoas. Com o trabalho sério de muitos homens e mulheres, o associativismo e a força do setor da panificação e confeitaria, um discreto encontro anual tornou-se uma das principais festividades do Oeste.



João Ganança e Gilberto Bordin

João Ganança foi o primeiro presidente do Sindap. Mas, muito antes disso acontecer, ele já era envolvido na promoção da festa, que começou bem pequena. “Ajudei a organizar a primeira edição, com a participação de umas 20 pessoas. Fizemos nos fundos de um restaurante bem pequeno. Ao longo dos anos, ela foi crescendo”, recorda.

A ideia de criar a festa surgiu com a intenção de unir o setor e promover um momento de descontração aos profissionais das padarias, os padeiros e suas famílias. “Com o tempo, a festa ficou bastante focada nas famílias. Os colaboradores traziam todos os mais próximos. Isso deu um volume muito grande, passando de mil pessoas. Chegamos a sortear um forno de R\$ 9 mil. A festa do panificador foi ficando famosa e chegou aos ouvidos do prefeito de Cascavel na época, Salazar Barreiros. Ele até nos ofereceu o Centro de Convenções e Eventos da cidade para fazermos a próxima”, relembra. Já Getulio Cristofolini, empresário do setor e sempre envolvido com a classe, afirmou que o grande “pulo do gato” para a popularização do evento foi a inclusão dos colaboradores. “Tínhamos o hábito de fazer somente para os donos, ou seja, os homenageados no dia do panificador. No entanto, desta forma os padeiros não eram prestigiados. Percebemos isso e começamos a incluir. Acredito que a grandiosidade dela é graças a isso”.







Alci Rotta e Alci Rotta Jr.

Quem também ajudou nas primeiras edições foram os donos da Rotta Distribuidora, Alci Rotta e Alci Rotta Jr. “Estamos falando do ano de 1987 e a Rotta Distribuidora cedeu o espaço da sua Associação Recreativa para promo-

ver o histórico evento. Sempre tivemos uma sintonia fina entre o sindicato e, hoje, recordamos com muita gratidão a possibilidade de ter ajudado a construir essa história vencedora do Sindap. Nossos cumprimentos ao primeiro presidente João Ganança, ao Olívio Vascelai ao Gilberto Bordin, entre outros, que dedicaram boa parte de seu tempo para a criação do referido Sindicato. Pessoas como estas realmente fazem a diferença em nossa comunidade”, recordam. O que mais chama atenção nesse período, segundo eles, é a evolução do segmento da Panificação e Confeitaria. “Várias empresas de ingredientes (nacionais e internacionais) entraram no mercado e isso proporcionou um aumento na oferta de produtos das panificadoras. Também a parte de maquinários e equipamentos teve um avanço desmedido. Percebemos também, a importância do capital humano no dia a dia da panificação. Enfim, tivemos a nobre oportunidade”.

Luiz Kleinibing, também ex-presidente do Sindap, recorda que para chegar à grandiosidade atual, muitas dificuldades surgiram. “Nosso maior desafio foi adquirir a confiança do fornecedor em patrocinar. Antes não éramos nem recebidos. Hoje mudou muito e temos apoio de todos eles. Uma grande conquista e também um reconhecimento da nossa importância”, relembra. O dono da panificadora Cristal lembra que, na sua época, o evento ocorria na Associação Atlética Clube Comercial. Porém, o constante aumento dos convidados os fez mudar para a atual casa, o Buffet Palacius. “Fazíamos para 200, 300 pessoas. O público cresceu à medida da tradição e tempo da festa”.

Orgulhoso de ter participado da primeira e de muitas, João Ganança, afirma que se sente feliz em ter colaborado para a união do setor. “Vanglorio-me muito disso. Tivemos dificuldades, mas sempre resistimos e conseguimos realizá-la. A felicidade cresce porque todo mundo gosta da nossa festa e ela todos os anos foi prestigiada por autoridades”.







Cristofolini hoje atribui o sucesso ao atual presidente do Sindap, Gilberto Bordin. “O Gilberto é um cara muito sério e sempre trabalhou muito forte na divulgação, na representatividade. Um dos maiores eventos de Cascavel hoje é do Sindap”.

Para a família Rotta, a festa anual do Panificador já é uma referência na região. Tem suma importância na integração do segmento. A Rotta Distribuidora sempre apoiou e acredita neste importante evento. “No dia 8 de julho é comemorado o dia do Panificador, profissão tão importante e sem dúvida, presente na vida de milhares de brasileiros. Nas mãos do Panificador está o dom de moldar o sabor, o

aroma e a textura de delícias milenares. Fica aqui registrado, a nossa admiração, o nosso reconhecimento e a gratidão por transformar os nossos dias. Parabéns a todos os profissionais da Panificação, Confeitaria e Chocolateria. São os sinceros votos da Rotta Distribuidora de Alimentos”.

### REPRESENTATIVIDADE

Luiz Kleinibing conta que com a festa, o sindicato ganhou muita força no Estado. “O Sindap ganhou prestígio na região e no Paraná inteiro. Além do evento, ele também se destaca por ser participativo e atuante. Somos grandes geradores de empregos em todos os lugares do Brasil”, afirmou. “Nosso segmento é muito próspero e representativo. Ganhamos respeito pela constância, não pelo volume. A venda frequente movimenta a economia das cidades”, disse Cristofolini.







## ASSOCIATIVISMO

# Trigésima edição da Festa do Panificador é realizada em Cascavel



O ano de 2017 foi histórico para o setor da panificação e confeitaria do Oeste do Paraná. No dia 30 de junho aconteceu, no Buffet Palacius, em Cascavel, a 30ª Festa do Panificador, um dos eventos mais tradicionais da região. Com o objetivo de reunir e promover a união dos empresários associados, não associados e suas famílias, a festa também contou com a presença de colaboradores e fornecedores do setor da confeitaria e panificação. A tradicional festividade encantou mais uma vez pela grandeza e pela qualidade.



**Vilson Borgmann**, presidente do Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria do Estado do Paraná, disse que os sindicatos hoje, seja em Curitiba, Ponta Grossa, Londrina ou Cascavel, estão precisando se reinventar. “Os associados estão com dificuldades de pagar as contribuições. Hoje temos menos

e precisamos fazer mais. No entanto, não é por isso que vamos desistir. Um exemplo disso é a festa aqui feita em Cascavel, com grande público e prestigiada por grandes empresas e parceiros. Isso concretiza tudo aquilo que fa-

zemos e reforça que o setor está no caminho certo. Parabenizo o Bordin e precisamos de pessoas como ele ligadas ao nosso setor”.

Para **Edson Campagnolo**, presidente da Fiep, a Festa do Panificador já é uma tradição na região Oeste, tanto que chega a sua 30ª edição. “É um justo momento de confraternização para os industriais do setor, que devem comemorar os resultados alcançados por suas empresas e a contribuição que elas dão para a geração de empregos, renda e riquezas para toda a sociedade. Mais do que isso, a Festa do Panificador é um importante momento de mobilização. É por meio da união de esforços que nós, industriais, podemos buscar um ambiente mais favorável aos nossos negócios. E oportunidades como esta festa sempre reforçam a união e o associativismo no setor”, ressaltou.

O 30º jantar do Sindap reuniu aproximadamente 1000 pessoas, teve homenagens, sorteio de brindes e show ao vivo. Uma grande festa de integração dos profissionais da panificação e confeitaria do Oeste.







## Confira mais depoimentos



**Edson Vasconcelos,**  
presidente da Associação Comercial e Industrial de Cascavel (Acic)

“Um dos objetivos do Sindap é também um dos objetivos da Acic: fortalecer a classe. Nós precisamos buscar a união entre os empresários, lutar pelos interesses coletivos e driblar as dificuldades que enfrentamos. O Sindap, é um exemplo para todos nós, uma fortaleza repleta de panificadores dedicados e, por isso, o sucesso que perdura há três décadas.”



**Luis Fernando Doneda,**  
responsável pelas vendas à indústria na Coamo

“Hoje vemos esse canal com um crescimento constante. A cada ano, queremos participar mais. Já temos uma parceria com o Senai na elaboração de cursos. Também estamos buscando desenvolver produtos novos para as padarias.”



**Juarez Paim,**  
presidente do Sincovel

“É um prazer estar aqui. A união de todas as categorias é muito importante para o desenvolvimento da cidade como um todo. O Sindap é muito bem estruturado, tradicional e tem buscado mudanças governamentais e conseguido. Eles estão de parabéns.”



**Leonaldo Paranhos,**  
prefeito de Cascavel

“Participo devido ao meu reconhecimento e respeito ao setor, que gera milhares de empregos. Na produção de um produto consumido por todos, o pão. Estamos aqui para dar apoio e ouvir. Tenho uma consideração muito grande pelo setor.”



**João Luiz Broch,**  
presidente do Sinduscon/Paraná-Oeste

“O Sindap tem aquilo que nós estamos construindo na nossa entidade. O associativismo forte é feito independente de contribuição obrigatória e compulsoriamente. É um exemplo que procuramos seguir.”





**Eliezer Belenzier**

“Parabenizar o Gilberto Bordin e o Sindap por esta linda festa. Também queremos parabenizar todo o desenvolvimento regional promovido pela Fiep junto com seus sindicatos.”



**Cristiano Cardoso,**  
gerente de vendas da Femsa (Coca-Cola)

“Uma parceria que temos há mais de 30 anos e participar da festa é mais uma oportunidade para reforçar os laços. Estou há um ano aqui, é uma região muito acolhedora.”



**Osvino Ricardi,**  
proprietário do Moinho Horizonte

“Sempre participamos e parabenizamos os profissionais que acordam todos os dias bem cedo para fazer um pão fresquinho, gostoso. Temos que valorizar essa profissão. A festa é muito bem organizada e elaborada, uma oportunidade de reunir todos os envolvidos da cadeia da panificação.”



**Marcio Pacheco,**  
deputado estadual

“Primeiro, é uma alegria eu ter recebido o convite para estar aqui. Parabenizo em nome do presidente Gilberto Bordin, todos os profissionais da cadeia da panificação, responsáveis por levar o prazer da alimentação para toda a população do Oeste do Paraná.”



**Cida Lopes,**  
gerente de Relações Sindicais da Fiep

“A Festa do panificador, já tão tradicional para a categoria, é muito importante, pois além de reunir os empresários da classe, é uma maneira reconhecer a atividade da panificação, que é histórica e de grande importância para a humanidade. Em nome do Presidente Sr. Gilberto Bordin, parabenizo o sindicato que ao longo desses anos vem trabalhando em prol do desenvolvimento e fortalecimento da indústria da panificação na região oeste.”



**Hugo Armando Ceron Molina,**  
gerente da Unidade de Cascavel do Serviço  
Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai)

“Sabemos que há grande evolução e novidades na confecção de pães, por isso o Senai está sempre atento e procurando atender às necessidades da área, promovendo qualificação, aperfeiçoamento e buscando desenvolver habilidades. Os panificadores tem muito a comemorar, é uma classe muito batalhadora!”



## 30º JANTAR DO PANIFICADOR

A banda Montanari foi convidada para animar ainda mais os 30 anos do Jantar e as músicas do repertório encantaram os participantes, que fizeram um grande baile acontecer na pista de dança. Na ocasião, mais de 50 prêmios foram sorteados entre os panificadores, além da bela mesa dos pães, a novidade foram os doces decorados (produzidos pela Vaccarin Representações). A comemoração também foi marcada por um momento de fé, que contou com as bênçãos do Padre Mauro Carlos Machado e do Pastor Eliezer Correia. “É uma grande honra e emoção comemorar os 30 anos do Jantar do Dia do Panificador. O evento, já é uma tradição. Todos os anos buscamos reafirmar nosso compromisso com a classe, incentivando a sociedade a valorizar esta profissão tão nobre”, finaliza o presidente do Sindap, Gilberto Bordin.







Francieli Laurenço e Luiz Fernando  
Palma - Embalagens Bacarin



Luiz Francisco, Sirlei e João Luiz  
Kleinibing - Panificadora Jardim Cristal



Marcos Mateus Polido e  
Simone Antunes de Oliveira



Moinho Horizonte



Moinho Infasa



Aptivel



Graciele e Lenilson Teske  
Souza Cruz



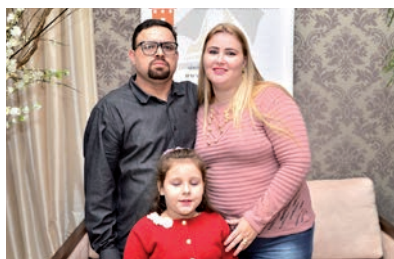
Rabele Distribuidora



Paulo Cesar e Fátima Kissula  
Sanepar-Cascavel



Rafael de Oliveira Pavan e Paula Pivotto  
Condimentos Beija Flor



Alessandro Martins, Elaine  
e Thaís Miranda



Pamela Lemos Bortoluzzi  
e Bruno Ressonni - C.P.C.E



Marcio, Josieli, Luiz Miguel,  
Luana da Silva e Cleonice Renz  
Sintiacre



Angela, Ana Laura e Jackson  
Rio Doce Distribuidora



Neide Kuhnen, Paulo,  
Aline Broetto e Diego Kuhnen  
Panificadora A Camponesa



## 30º JANTAR DO PANIFICADOR



Katia Marçal e Noel Augusto Marçal Junior - Frimesa



Ana Paula de Mello e Cristiano Teixeira Cardoso - Coca-Cola



Ana Caroline e Reginaldo Silva Moinho Regio



Laticínios Lactobom



Padre Mauro



Ricardo e Renata Oliveira



Nelson Nakano e Nelson Rocha Rabelle



Celso e Laceli Silvestre Moinho Regio



Izabel Cristina de Souza e Davi Thomas Geriba / Gestlê



Tatiana Nascimento com Daniel e Nicolas Marthias da Silva



Adriana Kaninoski e Ana Maria Rech Gulgielmin Uniformes



Cristina e vereador Valdecir Alcântara



João Jandir e Rosimeri Hartmann, com Ferdinando Sensen Panificadora Adorela



Carlos Alberto, Marines e Vitorio Perotto Geriba / Gestlê



Lino e Sandra Campiol, Daniela Gonzales e Nelson Zeni Junior Grupo Atual





Gilberto Bordin, Vera e Mauro Paris  
Moinho Horizonte



Carla e Ednilson Boniatti  
Boniatti Presentes



Amarildo e Juliana Dias  
Polina Alimentos



Debora e vereador Mauro Seibert



Marcia Rossi e Rogerio Lunardeli



Julio e Elizete Beal



Gilberto Bordin, Leonaldo Paranhos  
e João Alberto Soares de Andrade



Anizia, Gilberto e Idonez Basso  
Geriba / Gestlé



Eliane da Silva e Solange Moreira  
Philips Morris



Artpan / Panificadora Nova Real



Daniele Wengrat e Fernando Weber  
Embalagens Bacarin



Edson - Presidente Fiep e  
Sueli Campagnolo



Valdecir Romão Junior, Rita de  
Cassia Romão e Valdecir Romão  
Philip Morris



Luiza Kleinibing, Claudete Dalposso,  
Rozenei de Almeida e Ana Paula  
Kleinibing - Panificadora Jardim Cristal



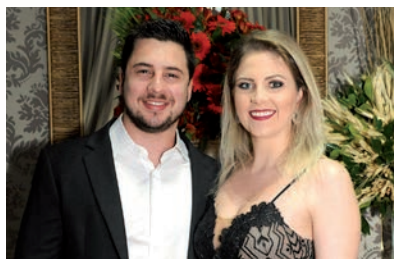
Vitoria Schmoller da Silva, Mari  
Cardoso Schmoller e Valtencir Pereira  
Moinho Infasa



## 30º JANTAR DO PANIFICADOR



Casa da Indústria - Unidade de Cascavel



Guilherme Luiz Geremia  
e Gabriela Kleinibing



Erica Fernanda da Silva  
e Adriana Jacoboski



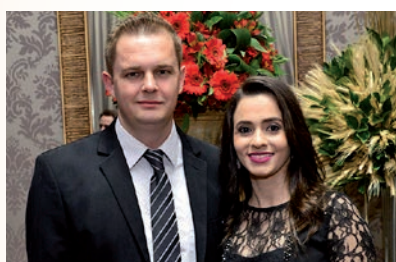
Marli Gle e Marcelo Bachuk



Geriba / Gestlê



Nelson e Viviane França



Rodrigo e Leila Heldt  
Senai



Marcelo Rodrigues de Oliveira  
e José Richter - Embalagens Bacarin



Marcelo Tessaro e Rosinha Campos  
Geriba / Gestlê



Fernando (Secretário de Planejamento)  
e Margareth Dillemburg



Artemio e Maria das Graças Tobaldini  
Distribuidora de Doces Tobaldini



Everson e Josiane Limberger  
Geriba / Gestlê



Ricardo Dellazari, Paulo Cesar de  
Albuquerque e Itamar Carlos da Silva  
Moinho Anaconda

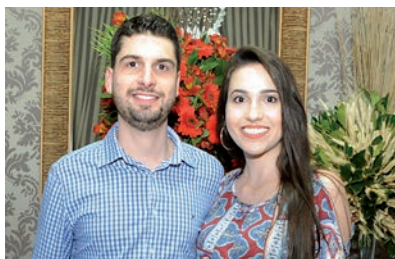


Carolina Couto, Douglas e  
Denise, Rosalei e Isaías Correia  
Panificadora Correia



Zaida Nunes, Rejane Novelo  
e Tenente Coronel Vilela 15º Brigada  
de Infantaria Mecanizada





Paulo Henrique Zanini e Bruna Simioni  
Moinho Rio Azul



Fabiana e Luiz Fernando Doneda  
Cooperativa Coamo



Josiane e Adilson Spier  
Copagril



Jacir Anzolin e Marilei Moraes



Roberto de Mello e Douglas Volpato



Leonardo de Souza e Maria Maia



Celso Silvestre, Gilberto Bordin,  
Ricardo Oliveira - Moinho Regio



Antonio Barrios e Sonia de Carvalho -  
Artec Ar Condicionado



Cesar Roberto Ioris e Maria  
Geneusa Ioris - Acic / Nutricard



Panificadora A Camponesa



Leocir e Luci Pinheiro  
Panificadora Marrom Glacê



Jaime Luiz e Dilva Basso  
Moinho Rio Azul



Jeferson Trevisan, Kermir Dantas  
e Alexandre Mancuso  
Moinho Anaconda



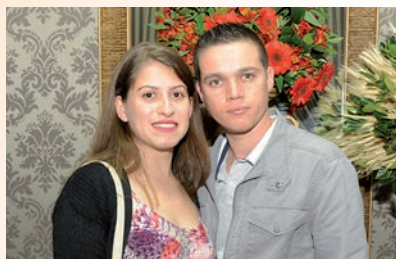
Daniele e Juliano Zanini com  
Jair Alves e Elizete Rosa Dutra  
Suco Prat's



Eduarda Cappellari Bravim, Caroline  
Cappellari e Lindomar Bravim  
Souza Cruz



## 30º JANTAR DO PANIFICADOR



Andressa Soares dos Santos  
e Douglas Rodrigues



Kellys, Caroline e Fernando Tancini



Osmir e Marlice Ricardi  
Agrícola Horizonte



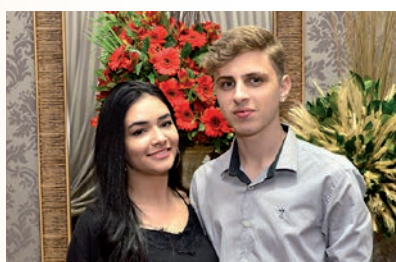
Panificadora Jardim Cristal



Pastor Eliezer



Vaccarin



Mariana Ferreira e Paulo Sérgio dos Reis



Monica e Rodrigo Pasa  
Panificadora Cancelli



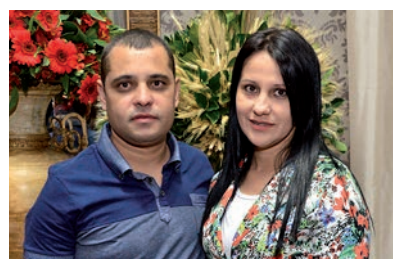
Panificadora A Camponesa



Franciele Fernanda, Bianca Luiza  
e Marcelo Padilha



Moinho Bunge



Romildo e Danielle Ramos



Fernando Dillemburg, Elizeu Zanela,  
Edson Vasconcelos e Edson  
Campagnollo



Almeris Fachin, Helena, Adriane,  
Fabiana e Alexandre Fachin  
Moinho Azul



Claudete Pereira e Julia Inomata  
Presidente da Câmara da Mulher  
Empreendedora e Gestora de Negócios  
Cascavel





Marcia e Eder Hort  
Souza Cruz



Alcindo Melhorança Junior  
Suco Prat's



Eliane Schmidt Vitali  
e Moacir Jorge Vitali



Marcos e Jozane Rodrigues



Luciano e Franciele Medeiros



Ostilio Lustosa e Rosangela de Souza



Panificadora Roma e  
Panificadora Adorela



Jose Romano e Gildo Gaitkoski  
Panificadora Roma



Grupo Atual



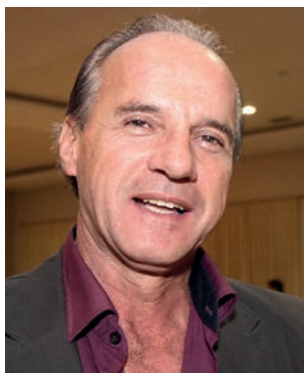
Marilete e Gilmar Jose  
Rabele Distribuidora



Mauro Custódio, Rogério Castilho,  
Jacir Mazzuco e Alci Rotta Junior



Valdecir Roman, Eliane da Silva  
(Philip Morris) e Gilberto Bordin



Eugnio Rossato



Cleusa Ferreira Vessani, Elaine  
Vessani Ferreira, Miguel Antonio  
Ferreira e Thaiane Vessani  
Panificadora Ronda



Eliel Rogério da Luz, José Carlos  
Bonfante e Cleumar Dalchiavon  
Frioel



## 30º JANTAR DO PANIFICADOR



Valdir e Rosimeri Fialho



Grupo Frimesa



Roseli e Gleise Machado  
Panificadora A Camponesa



Souza Cruz



Formandos Curso Anaconda



Marli e Andre Ultzheimer



Moinho Rio Azul



Charlene e Marco Antonio Mariano  
Cooperativa Coamo



Embalagens Lupatini



Elaine e Sidney Raimundo  
Polina Nestlé



Marcia Pires da Costa, Isaías Luiz  
da Silva e Denilso Basso



Marcia Aline Pereira e  
Ricardo Henrique Martins Claro



Rosângela Albino, Jairo Almann  
com Katia Marçal e Noel Augusto  
Marçal Junior - Frimesa



Jean Carlo Martins, Rogério Erthal,  
Alexandre Reis e Fábio Justiniano  
Gulielmin Uniformes



Marcio Fernandes dos Santos,  
Pablo Eduardo, Priscila Fritz, Vinícios  
Coutinho, Juliana Smaniotto, Valdecir  
Vaccarin e Fernando Copetti  
Vaccarin Representações





Leandro Berguer e André Cardoso



Lenia Jordana e Robson Vargas  
Polina Alimentos



Vanderlei Smek e Andreia Marques  
Frimesa



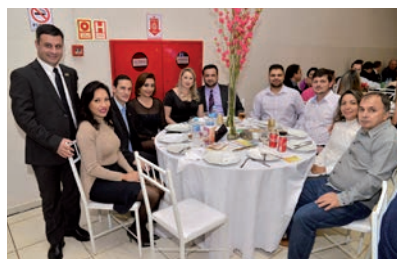
Juliana Garcia e Eduardo Lazarotto



Ygor Mallman e Karen Hokembacker



Eduardo e Marcia Ganzela



Cooperativa Coamo



Carina e Marcelo Vascelai  
Panificadora Real



Rogério e Kelly Castilho  
Cooperativa Coamo



Maria Salete e Luiz Garghetti  
Deycon



Maria Elize Mucelini e Clari Pras-niewski - Panificadora A Camponesa



Renata Cordeiro de Souza,  
Rebeca e Rodrigo Ajala



Giovana Noskoski Martins, Ester Noskoski Martins e Jesse Ramos  
Martins com a pequena Rute no colo



Gilberto Bordin, Edson José de Vasconcelos e Hugo Ceron  
Sindap - Acic - Senai



Gilberto Bordin com Volnei, Laércio e Natal Solution  
Café Solution - Pão Queijo Mineirinho



## 30º JANTAR DO PANIFICADOR



Bordin e Bartazio Kamininski  
Embalagens Lupatini



Vagner Ferreira dos Santos  
e Rejane Oliveira Campos



Deycon



Adriana Mayer e André Duarte



Almir e Vanessa Puksley



Altamir e Daiane Possamai



Angelita dos Santos e Rodolfo Geraldo  
Assistek



Rosangela e Luiz Bertuol  
Repal



Davi Machado e Selmira Gilinski Lima



Daiane, Anderson e Daniele Santos



Jullye Gavioli e Muriel Zampiva  
Panificadora A Camponesa



Juliano Lopes Rodrigues  
e Ana Paula Cosmo da Silva



Maria Zilma Maldonado  
e Vaulene Gasparetto  
Panificadora A Camponesa



Clair Piovesan, Cleudinéia Galvan,  
Luciane Miotto e Rute Damaris  
Panificadora A Camponesa



Willam Bacas, Joana Kasmarek,  
Katia Bcas e Weverson William  
Lovita Sorvetes





Embalagens Bacarin



Caroline e Elder Guedes  
Gráfica Tuical



Keyla Manica e Everton Ferreira  
Moinho Regio



Fernanda Vanessa e Alessandro Vicente



Andressa Hawerth e Edson Belter



Andréia Solda e Caciano De Conto



Cristina e Luciano Kleinibing



Rosimeire Aparecida Neves  
e Vilson Borgman - Sipcep



Claudia Sales e Odair Milke  
Polina Sorvetes



Djuliana e Rafael Ferronato



Fernanda Marafigo e Rafaela Patricio



Julia Marçal e Rodrigo Parada



Juliana Oliveira de Souza, Aline  
Cristina, Daiane Cruz e Dulien Stokbel  
Panificadora A Camponesa



Bernardete Pivato Burigo, Giovana  
Burigo Lorenzetti, Douglras Lorenzetti  
e Graziela Pivato Burigo Lorenzetti  
Grazzi Salgados



Douglas Tavares, Vinícios Coutinho,  
Valdecir Vaccarin e Ari Boss  
Vaccarin Representações





Maria Ines Simoni, Eduardo Krauzer e Edenir da Silva



Erci Rosa e Luiz Luvison  
Panificadora Doce Sonho



Wagner Santana, Larissa Fontana e Reinaldo Munhoz Junior



Maria Lucia e Enedir Tobaldini



Eduardo Tavares de Elizabeth de Lima



Marcos e Elaine Rufatto



Ademar e Adriana Bayer  
Sindicer



Panificadora Marron Glacê



Nadir Lovera (Procon)  
e Jadir de Mattos



Ildemar e Solange Ceron



José Luiz e Vera Parzianello



Evaldo e Simone Volpini  
Moinho Infasa



Luiz Felipe, Fernanda Gabriela,  
Ricardo e Pedro Henrique Reisdorf  
Emulzint



Edson Vasconcelos, Gilberto Bordin,  
Edson Campagnolo, Leonaldo  
Paranhos, Evandro Roman, João Broch  
e João Alberto de Andrade



Laercio de Oliveira, Volnei  
e Rose Tabarowski, Laudicéia  
Shmoler e Daiana Müller  
Café Solution / Pão de Queijo  
Mineirinho





Eliane Ribeiro e Reginaldo da Silva  
Beija Flor



Elaine Cristina Rosa e Sirlene Luft



Eucimar e Mariani Kroth



Fabiano Dassoler



Dialli Distribuidora



Aparecido e Lucimar de Souza



Eledi do Rocio de Castro  
e Valmir de Souza Brito - Repal



Assistek



Anizia e Gilberto Basso  
Geriba / Gestlê



Jacir Mazzuco e Ivanilde Alves  
Moinho Bung



Fabio Oliveira e Thais Antunes



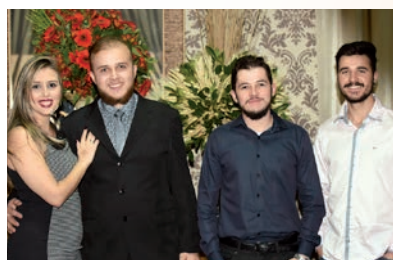
José Conte, Ketlen Pivatto  
com Caroline e Marcel Picoli



Lise Lima e Reinaldo Scherer  
Associação Industrial  
Comercial Pato Bragado



Edson e Simone da Silva com  
Patricia Torquato e Rosival da Silva  
Cola-Cola



Fernanda Tori, Eduardo Lenzi,  
Bruno Borges e Douglas Carvalho  
Assistek





Deputado Marcio e Silvana Pacheco



Nelsi Siquerolli Dias  
Café Solution



José e Lernirde Wolf, Gracieli  
Rodrigues da Silva e Jeferson Wolf



Pedro e Eliane Marthendal



Rozane Zeni e Maicon Sacheti



Suzamar da Silva e Adriano Rodrigues



Thainá e Jonatan Gobbo



Andréia e Vanderlei



Viviane Schommer Zadinello  
e Gelson Zadinello



Marilce e Edmilson Lenzi  
Assistek



Renan, Elaine e Rubens Kleinibing



Marli Glenn, Marcelo Batiuk, Luana  
Batiuk e Jeferson Rodrigues



Roseli Pacheco, Antonio Candido  
dos Santos, Luzia dos Santos Souza  
e Edenilson Oliveira de Souza



Vera Paris, Marinei e Vanderlei  
da Silva com Mauro Paris  
Moinho Horizonte



Maria de Lurdes Crestani com  
Diogo, Abegair e Luiz Carlos  
Shneider e Izabel Ruaro  
Padaria da Bega





**O Jantar do Panificador 2017 foi um sucesso!**  
Mas a festiva não seria possível sem o apoio de cada um de nossos parceiros. A diretoria do Sindap agradece imensamente aos empresários que reconhecem a importância do panificador no contexto social.







# Crescimento da indústria de trigo paranaense é destaque

*Lançamento do Panorama Setorial do Trigo foi realizado em Cascavel e reuniu novos dados sobre o cenário comercial*



O lançamento do Panorama Setorial do Trigo foi realizado no dia 24 de julho, em Cascavel, pelo Sindicato da Indústria do Trigo no Estado do Paraná (Sinditrigo) em parceria com a Federação das Indústrias no Estado do Paraná (Fiep). O evento reuniu membros de diversos sindicatos da região e foi importante para compreender o cenário atual da comercialização da cultura do grão.

A 1ª edição do Panorama foi lançada em 2011 com o objetivo de fortalecer o setor, fornecendo informações em níveis mundial, nacional e estadual. Após cinco anos, as entidades observaram a necessidade de uma atualização, tendo em vista, um novo momento que a indústria enfrenta.



Conforme relata o gerente de economia, fomento e desenvolvimento do sistema Fiep, **Marcelo Antonio Pericotti da Silva**, o projeto é pioneiro no Brasil. “Juntamente com o Sindicato, fizemos uma pesquisa em todas as federações e não identi-

ficamos nenhum estudo como esse. O setor do trigo está inovando, pois é o primeiro a traçar o seu panorama, que, por sua vez, contribui para aumentar o conhecimento sobre dinâmica competitiva do atual mercado, além de ser uma ferramenta estratégica para tomada de decisões por parte das indústrias estabelecidas no Estado”, declara.

O Panorama foi apresentado em formato de livro e traz um diagnóstico completo do setor. Para o presidente do Sinditrigo **Daniel Kummel**, a iniciativa representa o progresso: “Este projeto nos revela como se caracteriza o parque moageiro. Podemos observar que de 2011 para cá tivemos uma evolução. Nosso debate aqui em Cascavel, também é uma forma de estar mais próximo do interior do oeste do Estado, região que contribui em muito para a formação do Panorama Setorial. Em outras palavras, o Paraná é o maior produtor nacional de trigo, o que corresponde a 61% da produção brasileira. Além disso, também é o Estado que concentra o







maior parque moageiro: são 96 moinhos, o que representa 23% da produção nacional de farinha”, afirma.

O panorama serve como instrumento para apontamentos de indicadores econômicos. Um dos maiores exemplos é sobre os investimentos, que somam cerca de 1 bilhão nos últimos 10 anos, realizados por empresários do ramo. O resultado é um parque moageiro moderno, tecnológico e com alta capacidade produtiva.

“Um ponto interessante é que houve aumento da produção do trigo em 2014, sendo 3,8 milhões de toneladas produzidas, demonstrando todo o potencial da atividade para o Estado. Este crescimento deve-se à união de condições favoráveis de mercado, preço e clima em alinhamento com condições adequadas de financiamento”, elucida Marcelo.

## O impacto da crise no cenário industrial do trigo

Apesar dos grandes investimentos e crescimento do setor industrial do trigo, o cenário econômico do Brasil também atingiu o ramo. Segundo Kummel, mesmo o parque moageiro do Paraná sendo o principal do País, foram sentidos os reflexos das mudanças econômicas. “A crise veio para todos e o número de desempregados refletiu até no pãozinho de cada dia do consumidor final. Agora os moinhos estão se readaptando nesse novo cenário e buscando que o contexto melhore”, explica.

O diretor da Indústria de Farinhas S.A. (Infasa), **Rodrigo Boaventura**, levanta questões importantes neste cenário, como a redução de 5,4% nos números de empresas do setor, de acordo com o levantamento de 2015 do Panorama Setorial, o que coincidiu



**“Houve investimentos por parte da indústria na modernização do seu parque fabril e em novas plantas industriais, mas a crise econômica tem pressionado muito as empresas do setor. Em contraponto, no campo, as novas variedades de trigo têm apresentado além de boa produtividade, bom desempenho industrial. A indústria investiu em armazenagem, tecnologia e especialização de sua mão-de-obra. Portanto, acredito que quando o cenário econômico melhorar a Indústria Moageira do Paraná estará preparada para entregar a seus clientes um produto de excelente qualidade e com grande capacidade de produção”, Rodrigo Boaventura, diretor da Infasa.**

**“A região oeste representa 12,5% da produção de trigo do Paraná, sendo Cascavel o terceiro município com a maior produção observada em 2016. No que se refere à indústria moageira, o município de Cascavel é o que possui o maior número de estabelecimentos em todo o Estado, sendo 9 moinhos”, Marcelo Antonio Percicotti da Silva, gerente de economia, fomento e desenvolvimento do sistema Fiep, sobre dados do Panorama Setorial do Trigo.**

**A indústria paranaense do trigo é diversificada, produzindo farinhas tanto para a indústria de massas e biscoitos quanto para a panificação e varejo. No ano de 2015, 56% da produção nacional de farinha de trigo foi destinada para a panificação.**

com o agravamento da recessão econômica. “A indústria moageira foi muito afetada pela crise econômica, porém, o mercado tem recuperado a confiança, devido a maior parte das empresas nacionais serem fortes e trabalharem muito firme na recomposição de seus números. Acima disso, está o agronegócio nacional demonstrando toda sua importância e protagonismo para o país. O Paraná, também pela força do agronegócio, sai primeiro da crise e já demonstra um crescimento econômico acima da média nacional”, explana.

“No Paraná, as indústrias investiram muito em tecnologia e foi um dos únicos Estados que manteve os postos de trabalho mesmo durante o agravamento do cenário econômico”, finaliza Boaventura.







## Inauguração da delegacia regional do Sinditrigo

Durante o evento também foi inaugurada a delegacia regional oeste do Sinditrigo, que pretende aproximar ainda mais a região com o Sindicato.

“Essa é uma região muito importante para a cadeia do trigo no Paraná, é a maior concentração de moinhos que temos no Estado. A delegacia vem para suprir as possíveis carências e necessidades existentes, com um suporte sindical apropriado para a categoria”, justifica a vice-presidente do Sinditrigo, **Paloma Venturelli**.



## A visão de outros setores



Para o presidente do Sindicato das Indústrias da Madeira e do Mobiliário do Oeste do Estado do Paraná (**Sindimadeira**), **João Alberto Soares de Andrade**, a rede de compartilhamento de espaços, ideias e oportunidades entre os sindicatos é muito grande, além disso, a contribuição e o apoio entre ambos atingem outras demandas.

“O oeste do Estado é onde está localizado o maior volume de moinhos e isso gera uma movimentação econômica muito significativa. O desenvolvimento econômico se pratica por meio do crescimento de diversos setores. Desde a base que são os moinhos para a panificação, até o momento que movimenta a indústria têxtil, a gráfica e, então, o setor mobiliário, por exemplo. É uma cadeia produtiva”, explica.

Frente ao encontro de associados para debate sobre o cenário econômico atual, o vice-presidente da federação de agricultura do Estado do Rio Grande do Sul e presidente da Comissão de Trigo, **Hamilton Guterres Jardim**, expõe sua opinião. “É muito importante que estejamos focados em nos associar e debater os problemas que afetam toda a cadeia produtiva, desde o setor que represento, o da produção, até o setor da transformação. Sem sombra de dúvidas passamos por dificuldades, mas este é o caminho para buscarmos as soluções necessárias e que contemplem os interesses da categoria”, analisa.





▶ 1978



# 39 ANOS

UM NOVO  
COMEÇO

UM SONHO  
QUE SE TORNA  
REALIDADE

▶ 2017

**TUICIAL**  
INDÚSTRIA GRÁFICA



45 3218 4100  
BR 277 - Km 577 - Centralito  
Cascavel - PR | CEP 85.816-981  
Caixa Postal 1228  
[www.tuicial.com.br](http://www.tuicial.com.br)

Em 2017 a Gráfica Tuicial deu um dos passos mais importantes da sua história: a construção de uma nova sede. Com 24.200m<sup>2</sup>, sendo 7.200m<sup>2</sup> de área construída, o projeto foi estudado e pensado para situar a empresa entre as melhores gráficas do País. Agende uma visita e venha conhecer um pouco do nosso trabalho.

**TUICIAL**  
INDÚSTRIA GRÁFICA





## Panific Show será realizado em outubro pelo Sindpanp

Com o objetivo de promover e fortalecer os setores de panificação e confeitaria, o Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria do Norte do Paraná (Sindpanp) em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai), promove a 4ª edição do Panific Show. O evento acontecerá na noite de 24 de outubro e nos dias 25 e 26, nas instalações do Senai, Londrina Paraná. São oferecidos vários cursos sobre pães, salgados e doces, além de diversas palestras. Também é possível conhecer e fazer contatos com fornecedores de produtos e máquinas que estarão presentes na exposição.



De acordo com o presidente do Sindpanp, Lauro Kleber, o Panific Show é uma grande oportunidade para os profissionais. "Queremos destacar a importância e valorizar a profissão do padeiro e do confeitiro, promovendo um maior contato deles

com os mestres e diversos professores técnicos", explica.

Já participaram da ação centenas de pessoas, o sucesso também é identificado nos minicursos, sempre lotados e, até mesmo, com fila de espera. O presidente do Sindpanp afirma que a cada edição o evento cresce e aumenta o interesse dos fornecedores, além da agregação de cursos de nível superior em Gastronomia. O apoio e auxílio da mídia proporcionaram ampla divulgação.

Lauro adianta que neste ano a programação terá muitas novidades, como mudanças no layout, para melhor organização e conforto aos participantes. O presidente do Sindpanp enfatiza a importância da parceria com outros Sindicatos Patronais do Paraná: Sindap, Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria do Paraná (SIPCEP) e Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria dos Campos Gerais (SINDPANCG). O Panific Show é totalmente gratuito e as vagas são limitadas para os participantes dos minicursos.

**24, 25 e 26 de outubro 2017**

*Novidade  
quentinha  
direto do forno!*



**Associados SINDAP/OESTE - PR agora são isentos de taxas administrativas na concessão do NutriCard aos seus colaboradores.**

**Regularizando seu cadastro no PAT, o cartão fica livre de encargos sociais.**

**Agende uma visita com um de nossos representantes e saiba mais sobre essa e muitas outras de nossas vantagens.**



[illegible]





**SKYSEN**  
METALURGICA SKYSEN LTDA



**Repal**

Refrigeração - Peças - Acessórios

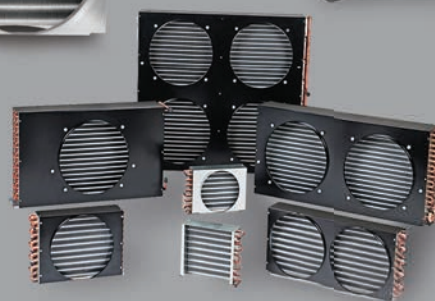
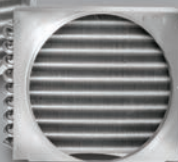


**PROGÁS**

**VENÂNCIO**  
FAZ SUA VIDA MAIS FÁCIL

**Gelopar**

**ELGIN**



**Repal**

Refrigeração - Peças - Acessórios

(45) 3223-4581

repalcascavel@terra.com.br

Av. Carlos Gomes, 2449 - Centro - Cascavel - PR

**OUROFRIO**  
REFRIGERAÇÃO







# Orgulho de ser Panificador

**C**olocar a mão na massa diariamente vai muito além da preparação dos pãezinhos, pois para rechear a mesa do café da manhã ou do lanche da tarde, também é preciso muito empenho e criatividade no preparo de doces e salgados. Encher os olhos dos clientes com uma bancada linda de produtos e deixá-los com água na boca, após sentir aquele cheirinho de pão saindo do forno, representa proporcionar ao freguês pequenos prazeres. Mas como fazer isso com sucesso? Esse é o grande desafio que motiva e orgulha os panificadores!



## **Panificadora Vila Verde**

**Aloir Buselato:** Gosto e tenho orgulho do que faço, porque não é somente pela nossa sobrevivência, mas também, pelo prazer de estar trabalhando com um produto tão nobre que vai para mesa de todos os lares.

**Izabel Buselato:** Eu, literalmente, coloco a mão na massa e adoro o que faço! É muito gratificante e interessante trabalhar com o que se gosta, bem como participar do dia a dia do freguês.



## **Panificadora Nova Real**

**Marcelo Vascelai:** Eu praticamente nasci dentro da panificadora, pois nossa empresa é familiar e já está na terceira geração. A panificadora é um lugar que todas as pessoas entram e para nós é um orgulho produzir alimentos que vai para a mesa de todas as famílias.

**Edenilson Oliveira de Souza:** Eu dou o melhor no que faço. Já faz 18 anos que estou nessa área e tenho orgulho disso. Meu trabalho é preparar o pão francês e o pão de queijo, mas também ajudo nas demais atividades da panificadora.



## **Panificadora Vip**

**Jeverson Wolff:** Acordo seis horas da manhã sempre para fazer o meu pão de cada dia e dos clientes. Sou padeiro há 16 anos e acredito que para se manter nessa profissão tem que gostar e se dedicar muito neste trabalho.

## **Fábrica do Pão**

**Selma Maria do Nascimento:** Já tenho 18 anos na área de panificação e faço isso porque realmente gosto. Acho que nosso trabalho merece ser reconhecido, tanto quanto outros trabalhos.







## EMPREENDEDORISMO

# Receita do sucesso



O setor da panificação e confeitaria movimentam os comércios locais e gera muitos empregos. Muito além da parte econômica, as padarias de bairro ou os grandes estabelecimentos são quase extensões das casas dos moradores, que estão lá todos os dias para comprar um pão quentinho ou qualquer outro produto. Os donos e funcionários são amigos dos clientes, sempre em busca de fornecer o melhor atendimento e o produto mais gostoso. Para proporcionar as delícias que só uma padaria tem, é preciso muito trabalho. Dedicação, carinho e empreendedorismo fazem parte da história de todas elas. Conheça a de algumas da região:

### JOÃO E DENIR



### PANIFICADORA ADORELA

Incentivado pelo irmão, há 12 anos João Hartmann adquiriu a já em atividade panificadora Adorela, em Foz do Iguaçu. Sem muita experiência no ramo, ele contou com o apoio da família para enfrentar o novo desafio de tornar-se empresário. “Sempre atuei no comércio, mas em outras áreas, o que me ajudou porque sou bastante comunicativo. Desde lá estamos trabalhando com muita dedicação e hoje oferecemos aos nossos clientes os serviços de panificação, confeitaria, minimercado, almoço e churrasco aos domingos”. Localizada no Bairro Campos do Iguaçu, no cruzamento das ruas Bogotá e Araguaia, a Adorela é conhecida por estar 365 dias por ano aberta. “Isso virou nossa marca. Em alguns feriados, por exemplo, as pessoas atravessam a cidade porque sabem que estaremos aqui à disposição”, conta. Características como esta, segundo ele, fazem toda a diferença na fidelização de clientes, que são muito valorizados por João.

Como dica aos iniciantes do ramo, ele sugere que os empresários devem investir em inovação, adaptar-se às mudanças, focar no atendimento de qualidade e na excelência dos produtos. “Não adianta parar e ficar reclamando. Temos que seguir em frente e sempre estar disposto a melhorar”, diz. “Outro segredo é ter uma boa equipe. Sem isso, não vamos a lugar algum”, complementa.







**SILOÉ E IVO CESAR**



## **BIG PÃO**

O ex-funcionário público Ivo Cezimbra Cezar resolveu mudar de vida há 26 anos, quando uma boa oportunidade de negócio surgiu. Após adquirir uma frutaria, o então empresário arregaçou as mangas e trabalhou duro para iniciar o que hoje é a popular Big Pão, importante panificadora e confeitaria do Bairro Tropical, de Cascavel.

“Fomos ampliando, aos poucos. Começamos a oferecer carne assada, viramos uma mercearia e assim fomos crescendo. Trabalhávamos 15, 17h por dia”, conta.

Ainda sem pretensão de tornar seu promissor estabelecimento em também padaria e confeitaria, Ivo começou a mudar de ideia após visitar uma edição da Mercosuper, feira de varejo. “Lá conheci uns equipamentos e me animei. Aí comprei forno, treinei pessoas e aprendemos a fazer pão”, recorda.

O segredo para ser dono hoje de uma padaria referência que possui 32 funcionários, todos treinados com eles, é trabalho, trabalho e trabalho. “Posso dizer hoje que construí meu império trabalhando. No começo, buscava a pé, todos os dias, 25 quilos de carne na antiga casa de carnes Coopavel. Eram quatro quilômetros!”. Além disso, Ivo reforça a importância de possuir um ótimo relacionamento com os clientes, fornecedores e colaboradores. “Em 26 anos, nunca tive nenhuma trabalhista”, brinca.



**GUARANÁ E PATRICIA**



## **FÁBRICA DO PÃO**

Há 21 anos o empreendedor Luiz Eduardo Guaraná chegou a Toledo, oriundo do Rio de Janeiro, para fundar a Fábrica do Pão. Localizada na Rua Independência, no Centro da cidade, a padaria se tornou durante o período uma das principais da região servindo buffet de café e serviços de panificação e confeitaria.

Hoje com 40 funcionários, o começo da história da empresa de Guaraná não foi tão próspero. “Começamos pequenos, como todos começam. Tínhamos dois funcionários, mas sempre mantivemos nossa seriedade em busca de crescer. As coisas não acontecem de uma hora para a outra e sempre fomos guiados por uma fórmula simples, mas que não permite falhas”, conta.

A fórmula em questão é o tripé: qualidade, atendimento e honestidade. Com essa filosofia de trabalho, a Fábrica do Pão cresceu e é muito frequentada pelos toledenses. Aliado a isso, Guaraná acredita que paciência e organização são valores fundamentais para os empresários do ramo. “Além disso, um bom ponto é fundamental. Abrimos em outro endereço, depois mudamos para cá e nunca mais saímos. E, lógico, crescemos com muito trabalho”.





# Pão de Queijo Mineirinho.

Ótimo para quem compra.  
Melhor ainda para quem vende.



f /paodequeijomineirinho.original

ig /paodequeijomineirinho

www.paodequeijomineirinho.com.br



Distribuidor:

*Solution*  
**Café**







A linha de produtos ideal para atender seu negócio.



Distribuidor:



**Rio Doce**  
DISTRIBUIDORA

**HALLS**

**Trident**



Solicite uma visita do nosso representante

(44) 3225-3891

Av. Pintassilgo, 83 - Maringá - PR





## Receita do DIA DO PANIFICADOR

### INGREDIENTES


- 1 medida de disposição para madrugar
- 2 xícaras de habilidades especiais
- 1 copo de amor
- 1 pitada de carinho
- 5 colheres de paciência
- 1 porção de sorrisos

### RESULTADO

O pão nosso de cada dia

Muito obrigado e **PARABÉNS** pelo teu dia!

Avenida Irio Jacob Welp, 600  
Marechal Cândido Rondon - PR  
45 3284-8500

 Agrícola Horizonte Ltda.



DISSORVET DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

FONE: 45 3225-3677

END.: AV. ARACY TANAKA BIAZETTO, 11738, MARGINAL BR 277 - CASCAVEL - PR



# Fornecedores

# Colaboradores

Acic - Associação Comercial e Indústial	Rua Pernambuco, 1800 - Centro, Cascavel, PR	(45) 3321-1414	Andréa Marcon
Assistek - Assistência Técnica	Rua Vitória, 1092 - Neva, Cascavel, PR	(45) 3035-7407	Cezar Mateus Lenzi
Beija Flor Alimentos	Rua Pedro Canísio Henz, 392 - Santos Dumont, Cascavel, PR	(45) 3321-1500	Ilisiário Huber
Coamo - Agroindustrial Cooperativa	Rua Fioravante João Ferri, 99 - Jd. Alvorada, Campo Mourão, PR	(44) 3599-8000	Luis Fernando Doneda
Comércio e Representações Vaccarin	Rua Erechim, 765 - Centro, Cascavel, PR	(45) 2101-2800	Valdecir Vaccarin
Deycon Representações Comerciais	Av. Brasil, 1900 - Gramado, Cascavel, PR	(45) 3219-8700	Paulo Colling
Dialli Distribuidora de Alimentos	BR 277, KM 585, Nº 9445 - Trevo Cataratas, Cascavel, PR	(45) 3035-2800	Rosane Zeni
Dissorvet Distribuidora de Sorvetes - Kibon	Rod. BR-277, KM-592 - Cascavel Velho, Cascavel, PR	(45) 3225-3677	Gerhard Kujath
Embalagens Bacarin	Rua Cassiano Jorge Fernandes, 1499 - Parque São Paulo, Cascavel, PR	(45) 2101-5124	Augusto Bacarin
Embalagens Lupatini	Rua Erechim, 972 - Centro, Cascavel, PR	(45) 3220-3400	Sidnei Lupatini
Emulzint S/A	Emulzint Ltda - Av. Arquimedes, 50 - Distrito Industrial - Jundiaí, SP	(45) 9-9921-6867	Ricardo Reisdorfer
Femsa Brasil - Coca-Cola	Av. Aracy Tanaka Biazetto - Universitário, Cascavel, PR	(45) 2101-1631	Cristiano Cardoso Teixeira
Fiep	Rua Vicente Machado, 619 - Centro, Cascavel, PR	(45) 3220-5444	
Primesa S/A	Rua Bahia, 159 - Medianeira, PR	(45) 3264-8000	
Geriba / Gestlê	Rod. BR-277, 596 - Santos Dumont, Cascavel, PR	(45) 3228-3515	Tiago Basso
Gráfica Tuicial	Rod. BR 277, KM 577, s/n - Centralito, Cascavel, PR	(45) 3218-4100	Itagiba Fortunato Jr.
Gulgielmin Confeções	Rua Cassiano Jorge Fernandes, 969 - Parque São Paulo, Cascavel, PR	(45) 3224 2435	César Delallo
Huber Distribuidora de Alimentos	Rua Pedro Canísio Henz, 392 - Santos Dumont, Cascavel, PR	(45) 3321-1500	Ilisiário Huber
Jumbo Alimentos	Rua Itatiba do Sul, 161 - Sala 01 - Santos Dumont, Cascavel, PR	(45) 3228-5891	Antônio Lorenzetti
Laticínio Lactobom	Estrada Adroaldo José Bombardelli - Km 2,5 - Toledo - PR	(45) 3056-8300	Roberto Bombardelli
Loja Artpan	Rua Pres. Bernardes, 2464 - Centro, Cascavel, PR	(45) 3225-2620	Marcos Vons
Lovita Sorvetes	Rua Lagoa Araucária, 2183 - Morumbi, Cascavel, PR	(45) 3227-0300	Rodrigo Lengler
Moinho Anaconda	Rua Engenheiro Leão Sounis, 320 - Jardim Botânico, Curitiba, PR	(41) 3218-4500	Itamar Silva
Moinho Bunge	Rod. BR - 367 - KM 507,7 - Ponta Grossa, PR	(43) 3219-1029	Alexandro Bach
Moinho Horizonte	Av. Irio Jacob Welp, 600 - Centro, Marechal Cândido Rondon, PR	(45) 3284-8500	Osvino Ricardi
Moinho Infasa	Rod. BR 163, Km 185, S/n - Santa Maria, Santa Tereza do Oeste, PR	(45) 3211-1000	Rodrigo Boaventura
Moinho Régio	Rua Padre Anchieta, 663 - Parque São Paulo, Cascavel, PR	(45) 3220-7900	Carlos Badotti
Moinho Rio Azul	Rod. BR-277, Km 634, Céu Azul, PR	(45) 3266-1420	Germano Bombonato
Moinho Tradição	Rua Padre Anchieta, 1973 - Parque São Paulo, Cascavel, PR	(45) 2101-0099	Adelar Valente
Nutricard	Rua Souza Naves, 3741 Sala 2 - Centro, Cascavel - PR	(45) 3038-2255	Jorge Tasaki
Pão de Queijo Mineirinho	Rua Flamboyant, 1644 - Coqueiral, Cascavel, PR	(45) 3306-5839	Wolnei Tabarowski
Philip Morris Brasil	Av. Brasil, 1900 - Gramado, Cascavel, PR	(45) 3219-8700	Valdecir Romão
Polina Alimentos Distri. de Sorvetes Nestlé	Av. Dr. Azuel Portes, 17.489 - Marginal BR-277, KM 591, Cascavel, PR	(45) 3324-0101	Sérgio Polina
Polina e Cia Ltda	Av. Brasil, 2232 - Pacaembu, Cascavel, PR	(45) 3227-2366	Genuir Polina
Rabele Distribuidora de Alimentos	Av. Barão do Rio Branco, 1837 - São Cristóvão, Cascavel, PR	(45) 3222-1011	Leonir Borba
Repal Cascavel	Av. Carlos Gomes, 2449 - Parque São Paulo, Cascavel, PR	(45) 3223-4581	Valmir Brito
Rio Doce Distribuidora	Av. Pintassilgo, 83 - Conj. Res. Planville, Maringá, PR	(44) 3225-3891	Jakson Hahn
Rotta Distribuidora de Alimentos	Av. Barão do Rio Branco, 940 - São Cristóvão, Cascavel, PR	(45) 3305-3333	Alci Rotta Jr
Sindap Oeste	Rua Vicente Machado, 619 - Centro, Cascavel, PR	(45) 3222-5786	Jenipher Ferruci
Solution Café	Rua Flamboyant, 1644 - Coqueiral, Cascavel, PR	(45) 3306-5839	Wolnei Tabarowski
Souza Cruz S/A	Rua Uruguai, 109 - Alto Alegre, Cascavel, PR	(45) 3226 1009	Eder Hort
Suco Prat'S	Av. Barão do Rio Branco, 1470 - São Cristóvão, Cascavel, PR	(45) 3096-8877	Junior Melhorança





# Panificadoras da região



## Assis Chateaubriand

Confeitaria Cake House	Rua Rio de Janeiro, 267	3528-4861
Panificadora Bom Dia	Av. D. Pedro II, 855	3528-2813
Panificadora e Confeitaria Cardeal	Av. Tupãssi, 3911, A	3528-5758
Panificadora Gullas	Rua Canadá, 461, Sede	3528-1884
Panificadora Ki Doçura	Av. Tupãssi, 2790, A	3528-8584
Panificadora Nova Aliança	Av. Tupãssi, 3474	3528-6462
Panificadora Pão de Mel	Rua Ipê, 55	3528-4254

## Boa Vista da Aparecida

Padaria São Miguel	Av. Cicero Barbosa Sobrinho, 972	9-9147-7478
--------------------	----------------------------------	-------------

## Braganey

Panificadora Braganey	Rua Francisco de Paula, 158	3245-1204
Panificadora Doce Sonho	Av. Bossolan, 986	9-9131-1843
Panificadora Lindorella	Rua Santos Dumont, 212	9-9118-0118

## Cafelândia

Confeitaria e Panificadora Dalpra	Rua Luiz Pasquali, 417	3241-2946
Massas do Sul	Rua Inês Maria Reichert, 73	3241-3923
Pan. e Confeitaria Pingo D'Ouro	Av. Governador Moyses Lupion, 506	3241-1324
Panificadora Gosto Bom	Rua Luiz Pasquali, 71	3241-3625
Panificadora Qualita	Rua Plínio Costa, 90, Térreo	3241-1535

## Capanema

Pan. e Confeitaria Mana Café	Av. Governador Vereato de Souza, 481	3555-1340
Panificadora Ki Pão	Rua Rio de Janeiro, 1296	3552-3193
Primus Alimentos	Rua Tamoiros, 809	3552-1342
Tajelyn Alimentos	Av. Nelson Nizer, 27, Térreo	3552-2598

## Capitão Leônidas Marques

Padaria Lucimaris	Rua Iapo, 101, Sala 01	3286-1370
Panificadora do Nene	Rua Luiz Mussulin, 125	3286-1873

## Cascavel

Baitapão Padaria e Confeitaria	Rua Estanislau Cidral, 1201	3226-0036
Café Blumenau	Rua Rio Grande do Sul, 1272	3223-7026
Café Cavagnolo	Rua Souza Naves, 3944	3038-5123
Cravo e Canela Confeitaria	Av. Brasil, 6282 Loja 111	3224-8516
Delícia's Bolos Caseiros	Rua Carlos Gomes, 2305	3096-8070
Dudi Congelados	Rua Manaus, 2839	3223-1282
Edani Doces & Salgados	Av. Brasil, 8878	3226-0044
Grazi Salgados	Rua Francisco Schelle, 358	3225-1382
J. K. Colibaba Confeitaria	Rua Luiz Vianey Pereira, 281	3222-0590
Neiva Doces e Salgados	Rua Flamboyant, 1599, Sala 01	3035-4546
Nova Real Panificadora	Rua Rio Grande do Sul, 735-A	3035-7272
Padaria da Bega	Av. Gralha Azul, 573	3228-2578
Padaria e Confeitaria Wengrat	Av. Barão do Rio Branco, 779	3035-1399
Panificadora A Camponesa	Rua Cuiabá, 2989	3224-8008
Panificadora Alto Alegre	Rua Aluisio Azevedo, 877	3039-1982
Panificadora Art Pão	Rua Capitão Leônidas Marques, 1232	3229-3666
Panificadora Balaio do Pão	Rua Dalaaminadora, 657	3226-4256
Panificadora Belle Pão	Rua Jorge Lacerda, 1193	3226-4458
Panificadora Bello Paneto	Rua Sandino Erasmo de Amorim, 1531	3222-5499
Panificadora Bello Pão	Rua Campo Grande, 381	3226-7355
Panificadora Bianca	Av. dos Papagaios, 2085	3227-5051
Panificadora Big Pão	Rua Flamboyant, 2681	3226-2119
Panificadora Bom Bocado	Av. das Torres, 423, Sala 02	3035-1544
Panificadora Bom Gosto	Rua Salgado Filho, 3303	3224-6688
Panificadora Bom Preço	Rua Londrina, 669	3222-4901
Panificadora Cancelli	Rua Presidente Bernardes, 3306	3223-0884
Panificadora Cantinho do Pão	Rua Francisco Schelle, 218, Sala 01	3224-8443
Panificadora Carlos Ortiz	Rua Adolfo Garcia, 266	3035-7329
Panificadora Casa do Pão	Rua General Osório, 617	3225-5786
Panificadora Cataratas	Rua Getúlio Vargas, 564	3225-7191
Panificadora Ciam Bella	Rua Antônio Alves Massaneiro 489	3306-6339
Panificadora Claudio Ribeiro	Rua Edson Beller de Oliveira, 323	4101-1894
Panificadora Colonial	Rua Altemar Dutra	3229-4199
Panificadora Correia	Rua Pavo, 1475	3223-6734
Panificadora Cortesia	Av. Papagaios, 1255	3223-6718
Panificadora Country Ville	Rua Manaus, 799	3035-4149
Panificadora Cristina	Rua Olindo Perillo, 1142	3225-7575
Panificadora das Palmeiras	Rua Cipreste, 160	3226-2950
Panificadora Delícia	Rua Presidente Bernardes, 2524	3035-5366
Panificadora Delícia Pães e Doces	Rua Padre Anchieta, 64	3222-3113
Panificadora Di Casa	Rua Herval 155	3223-3602
Panificadora Dia a Dia	Rua E. Baultz, 125	3224-4845
Panificadora Doce Pão	Rua Itália, 1003	3333-5444
Panificadora Doce Sonho	Rua Santa Catarina, 1248	3038-6837
Panificadora Docelar	Av. Papagaios, 1450	3223-5703
Panificadora Doçula	Rua Marechal Floriano, 1505	3222-3192
Panificadora e Confeitaria Lacerda	Rua Jorge Lacerda, 1939	9-9966-2431
Pan. e Confeitaria Pão de Trigo	Av. Brasil, 9544	3038-1176
Panificadora Espaço Doce	Rua Pio XII	3223-6169
Panificadora Esquina do Pão	Rua Pérola, 278	9-9935-7963
Panificadora Fino Sabor	Rua Marechal Deodoro, 3830	3035-7062
Panificadora Garagem do Pão	Rua Jorge Lacerda 2442	3039-1274
Panificadora Grande Vipão	Rua Visconde do Rio Branco, 423	3223-0894
Panificadora Isa & Sabores	Rua Santa Clara, 640	3040-0202
Panificadora Japão	Av. Carlos Gomes, 2119	3224-4144
Panificadora Japonesa	Rua Santa Catarina, 3159	3226-4994
Panificadora Jardim Brasília	Rua Noel Rosa, 774	3229-1727
Panificadora Jardim Cristal	Rua Francisco Bartnik, 2044	3226-1010

Panificadora Kaefer	Rua Gilberto Freire, 1043	3222-9825
Panificadora Ki-Pão Special	Rua Paraná, 5341	3306-4860
Panificadora La Traviatta	Rua Pernambuco, 897, esq. Pio XII	3306-2380
Panificadora Los Angeles	Rua Recife, 3478	3223-4283
Panificadora Marrom Glacê	Rua Jacarezinho, 1238	3038-2555
Panificadora Marzipan	Av. Barão do Rio Branco, 1856	3223-3070
Panificadora Massa Torta	Rua São Paulo, 1005	3225-4509
Panificadora Nutri Pão	Rua Jânio Quadros, 483	3326-5970
Panificadora Pães e Cia	Av. Gralha Azul 811	3097-2453
Panificadora Pampili	Rua Cuiabá, 4623	3226-1400
Panificadora Panton	Rua Marechal Rondon, 1707	3223-3929
Panificadora Pantucci	Rua Paraná, 512	3322-0218
Panificadora Pão & Cia	Av. Barão do Rio Branco, 2052	3035-6275
Panificadora Pão Caseiro	Rua Marechal Rondon, 132	3224-7548
Panificadora Pão de Açúcar	Rua Paraná, 811	3223-5342
Panificadora Pão de Ló	Rua Castro Alves, 2334	3223-3964
Panificadora Pão de Mel	Rua Pio XII, 892	3035-7176
Panificadora Pão de Queijo	Rua Carlos de Carvalho, 1548	3227-3850
Panificadora Pão do Oeste	Rua Tito Muffato	3226-0381
Panificadora Pão Doce	Rua Juscelino Kubichesk, 1615	3226-4822
Panificadora Pão Fresco	Rua dos Corais, 88	3328-2047
Panificadora Pão Nosso	Rua Ari Barroso, 715 Brasília II	3229-7691
Panificadora Passos	Rua Carlos de Carvalho, 931	3224-9777
Panificadora Pegoraro	Rua Txikaos, 506	3326-4404
Panificadora Pérola	Rua Rio da Paz, 633	3325-2418
Panificadora Peter Pão	Rua Maria Tereza Figueiredo	9837-3852
Panificadora Pio XII	Rua Agostinho dos Santos, 1814	3224-2931
Panificadora Posto Colombo	Rua São Paulo, 1592	3222-6892
Panificadora Predileta	Rua Romário Correia, 830	3037-2269
Panificadora Q Doce	Rua Cascavel, 390	3286-1415
Panificadora Q Pão	Rua Xavantes	3227-3209
Panificadora Rei do Pão	Rua da Lapa, 706	3225-1440
Panificadora Requite	Rua Mato Grosso, 2456	3224-8050
Panificadora Rio da Paz	Rua Luiz Augusto Pereira, 116	3224-0190
Panificadora Roani	Rua Vinicius de Moraes, 1392	3227-5187
Panificadora Ronda	Rua Mato Grosso, 1782	3222-5454
Panificadora Royal	Rua Jacarezinho, 1394	3223-4428
Panificadora S Prado	Rua Carimás, 439	3326-0609
Panificadora Santa Felicidade	Rua Fidelis de Aguiar, 1472	3324-8578
Panificadora Sonho Real	Rua Serra das Furnas, 1498	9-8402-0337
Panificadora Super Pão	Rua Manoel da Nobrega, 650	3223-2674
Panificadora Teu Sabor	Rua Pernambuco, 1284	3037-1990
Panificadora Tominc	Rua Maracanã, 803	3225-6820
Panificadora Turisparque	Rua Pedro Bau, 344	3035-6870
Panificadora União	Rua Platão, 247	3225-8044
Panificadora Vila Verde	Rua da Bandeira, 907	3224-7125
Panificadora Vitalle	Rua Pio XII, 1328	3224-2931
Panificadora Bom Preço	Rua Albert Einstein, 452	3035-4546
Pão e Doce Panificadora	Rua da Amizade, 503	3324-3206
Salgados Nossa Casa	Rua Marechal Deodoro, 1870	3222-1866
Trigalis Panificadora	Rua Avaetés, 279	3326-4802

## Catanduvas

Panificadora do Dodo	Av. Paraná, 347, Sala 01	9-9131-5751
----------------------	--------------------------	-------------

## Céu Azul

Classic Alimentos	Rua Florianópolis, 1851	3266-2529
Panificadora Ideal	Av. Nilo Humberto Deitos, 1047	3266-1057
Panificadora Lider	Rua Curitiba, 1556	3266-1471

## Corbélia

Esquina do Pão	Rua Violeta, 1337	3242-1337
Panificadora Antonello	Rua Hortência, 121, Sala 01	3242-3856
Panificadora Pontes	Av. Rio Grande do Sul, 454	3242-1882
Panificadora Real	Rua Amor Perfeito, 1696	3242-2498

## Diamante D'oeste

Panificadora Diamante	Av. Brasil, 595	9-9935-4774
-----------------------	-----------------	-------------

## Entre Rios do Oeste

Padaria Kolling	Rua Mauricio Cardoso, 617	3257-1155
Panificadora Fátias de Mel	Rua Tocantins, 1140	3257-1359

## Espigão Alto do Iguaçu

D. W. Panificadora	Rua Belo Horizonte, 422	3532-1291
Panificadora e Confeitaria Brunelli	Av. Brasília, 535	3553-1405

## Formosa do Oeste

Panificadora Formosa	Av. São Paulo, 680	3526-1291
Panificadora Vitória	Rua São Salvador, 70	3526-2281

## Foz de Iguaçu

Alimentos Recanto Mineiro	Rua Itauna, 604, Sala 01	3028-6852
Ana Rosa Doces e Salgados	Av. Republica Argentina, 2553	3027-1339
Borjako Delight	Av. Por do Sol, 857	9-9815-4896
Buffet Léia	Rua Poços de Caldas, 75	3524-3054
Doce Café Abençoado	Rua São Januário, 1489, Sala 5	3525-5329
Doce, Arte & Cia Pan. e Confeitaria	Rua Guaraquecaba, 351	3577-9930
Doceria Almanara	Rua Meca, 642	3522-3043
El Shadai Padaria e Confeitaria	Rua Belo Horizonte, 1193	3524-0507
Fábrica de Panificação Melgarejo	Av. Mario Filho, 2778	3578-7272
Maria S & Maria Confeitaria	Av. Brasil, 505	3523-5472
Padaria da Filó	Av. Robalo, 365	3523-2451



Panificadora Ademir	Av. Olímpio Rafagnin, 1527	3526-5050
Panificadora Adorella	Av. Bogotá, 26	3573-5217
Panificadora Anabela	Av. Jules Rimet, 2805	3025-5055
Panificadora Antunes	Rua Rancharia, 75	3525-1336
Panificadora Asmo	Rua Formosa, 1776	3524-7463
Panificadora Beneli	Rua Campo Grande, 102	3522-6822
Panificadora Benjamin Café Bistrô	Rua Benjamin Constant, 106	3572-3841
Panificadora Café Moinho	Av. Iguaçu, 412	3574-1170
Panificadora Café Panedoro	Av. Silvio A. Sasdeli, 1783	3025-3022
Panificadora Cantinho do Brasil	Av. Brasil, 176	3523-6655
Panificadora Cantinho Doce	Rua Ernesto Gayer, 1505	3577-4101
Panificadora Carimã	Rua Arapua, 20	3529-7410
Panificadora Casa do Pão	Rua Patrulheiro Otremba, 464	3574-3274
Panificadora Cia da Gula	Rua Angela Ap. Andrade, 58	3577-9387
Panificadora Cia do Doce	Rua Curitiba, 47	3575-3767
Panificadora Clarabela	Rua Capitão Acácio Pedroso, 1106	3524-2779
Panificadora Daiane	Rua Araguaia, 5153	3526-6431
Panificadora Delícia Caseira	Rua Guarapari, 532	3525-0250
Panificadora Dia a Dia	Rua Santos Dumont, 838	3574-3859
Panificadora do Rafa	Rua Gramado,	9-9964-2701
Panificadora Doce Aroma	Rua Niquel, 566	3527-9138
Panificadora Doce e Cia	Av. José Maria De Brito, 862	3573-4884
Panificadora El Molino	Rua Tarobá, 992	3523-9646
Panificadora Engenho Doce	Av. Paraná, 909	3523-7070
Panificadora Estrela	Av. Tancredo Neves, Km 68	3577-6294
Panificadora Fabipan	Av. Beija Flor, 700	3526-2713
Panificadora Falcão	Rua João Ressuri	3577-3039
Panificadora Família Maran	Rua Almirante Barroso, 1968	3027-1212
Panificadora Hannouch	Av. Marechal Deodoro, 560	3572-3008
Panificadora Jaueance	Av. Juscelino Kubitschek, 117	3523-1621
Panificadora Kafka	Rua Jari, 103	3525-0409
Panificadora Kalb	Rua Ana Dotto, 280	3524-1132
Panificadora Kipão	Rua Monsenhor Guilherme, 608	3525-5310
Panificadora Kipão	Rua Monsenhor Guilherme, 607	3028-3660
Panificadora Kuka	Av. República Argentina, 3636	3525-2001
Panificadora Lebonfoz	Rua Belo Horizonte, 1401	3524-6763
Panificadora Levi de Souza Vaz	Rua Parnaíba, 436	3525-8933
Panificadora Luciano	Rua São Luiz, 61	9-9104-4734
Panificadora Magda	Rua Pilar, 349	3526-1988
Panificadora Mais Sabor	Rua Rui Barbosa, 1968	3525-1145
Panificadora Maran	Rua Almirante Barroso, 1698	3027-1212
Panificadora Maranata	Rua Osvaldo Cruz, 721	3027-6654
Panificadora Maria Rosana Burarte	Rua Surubi, 3050	3025-7853
Panificadora Maripan	Rua Galdino Agostini, 459	4141-1565
Panificadora Marrom Glacê	Rua São Paulo, 69	3575-4007
Panificadora Marta Rocha	Av. Morenitas, 528	3523-0322
Panificadora Melorquim	Rua Tenente Eduardo, 744	3578-2144
Panificadora Mister Sabor	Rua Pompeu de Toledo, 426	3028-5026
Panificadora Miviere	Rua Porto Alegre, 330	3524-1641
Panificadora Monte Libano	Rua Portinari, 20, Sala: Terreo	3027-4175
Panificadora Nego Doce	Av. Guimarães Rosa, 3050	3573-1728
Panificadora Nena	Rua Beija Flor, 1136	3526-3440
Panificadora Nice	Rua Florianópolis, 26	3575-4949
Panificadora Nosso Pão	Rua Maurício Deodoro, 560	3523-2172
Panificadora Nova Esperança	Rua João Riccieri Maran, 527	3574-4540
Panificadora Pacová Café Bar	Rua Berlamino de Mendonça, 1169	3027-7800
Panificadora Pamix	Rua Vila Velha, 118	3575-4917
Panificadora Pane de Ouro	Rua Silvio A. Sasdele, 1783	3025-3022
Panificadora Pão de Açúcar	Rua Manguruju, 415	3527-5615
Panificadora Pão Doce	Rua Heleno de Freitas, 310	3525-3147
Panificadora Pão Expresso	Av. Ailton Senna, 1091	3028-4109
Panificadora Pão Francês	Rua Princesa Isabel, 82	3522-3748
Panificadora Pão Nosso	Rua República Argentina, 1516	3523-4263
Panificadora Pão Quente	Rua Tibagi, 436	3525-8933
Panificadora Pêssego Doce	Av. Por Do Sol, 1068	3525-1423
Panificadora Petifur	Av. Bonito-Lindo, 1175	9-9973-9380
Panificadora Portal do Folhado	Av. República Argentina	3525-2469
Panificadora Prestigio	Rua Monsenhor Guilherme, 300	3525-8876
Panificadora Prestinaria Queijo e Cia	Av. República Argentina, 1892	3028-5957
Panificadora Queijo e Cia	Av. Silvio Américo Sasdelli, 2217	3028-5954
Panificadora Quintana	Rua dos Cravos, 1067	3527-2158
Panificadora Raupp	Av. Morenitas, 696	3025-3129
Panificadora Roma	Rua Jorge Sanwais, 430	3574-4978
Panificadora Roma Petit Four	Rua Benjamin Constant, 4269	3574-4269
Panificadora Sabores e Delícia	Rua Beija Flor, 892	3526-8135
Panificadora Santa Rosa	Av. Silvio A. Sasdele, 1685	3524-2122
Panificadora Sensação	Rua Jaguaribe, 171	3525-0137
Panificadora Shalom	Rua das Dalias, 768	3029-4647
Panificadora Silva	Av. Gramado, 1441	3577-1097
Panificadora Sonho Meu	Av. Venezuela, 412	3522-7896
Panificadora Souza	Av. Mario Filho, 850	3525-3147
Panificadora Super Pão	Rua Bolívia, 125	3522-1487
Panificadora Três Lagoas	Av. João Ricieri, 661	9-9115-1093
Panificadora Trigo & Cia	Rua Padre Bernardo Plate, 1750	3025-3800
Panificadora União	Av. Andradina, 1774	3524-2161
Panificadora Venturini	Av. Andradina, 1587	3524-2772
Panificadora Yndi	Rua Indianópolis, 1308	3529-9910
Primicias Importação e Exportação	Rua Ten. Eduardo Olmedo, 1320	3028-0476
V T Ribeiro - Padaria	Av. Gramado, 6414, Loja	9-9114-2553

#### Guaira

Lady Confeitaria	Av. Cel. Otávio Tosta, 202	3642-2451
Padaria e Conf. Multiplicação dos Pães	Av. Thomaz Luiz Zeballos, 2245	3642-4527
Padaria e Conf. Santo Antônio	Pc Presidente Castelo Branco, 342	3642-3399
Padaria Mundo da Massa	Rua Monjoli, 647, Casa Fundos	9-9827-0265

#### (44)

Padaria Sol Nascente	Rua Geraldo Dench, 08, Sala A	3642-2470
Panificadora e Conf. Delícias do Trigo	Av. Paraná, 561	3642-3071
Panificadora Edineusa	Rua Gercino G. Nascimento, 758	3683-1166
Panificadora Santa Clara	Av. Thomaz Luiz Zeballos, 1010	3642-2836
Panificadora Vieira	Rua Juc. Kubitschek de Oliveira, 96	3642-2925
Premium Sabores	Rua Caetano Cavalhieri, 380	3642-7563
		(45)
<b>Guaraniçu</b>		
Dis Doce	Av. Ivan Ferreira do Amaral, 317	3232-1912
Panificadora e Sorveteria + Sabor	Av. Abilon de Souza Naves, 235	3232-1981
		(45)
<b>Ibema</b>		
Gregol Panificadora	Rua Francisco Beltrão, 1287	3238-1313
Panificadora Central Pães	Rua Pitanga, 417, Térreo	3238-1506
		(45)
<b>Itaipulândia</b>		
Panificadora Avenida	Rua Tiradentes, 2490	3559-1439
Panificadora Jank	Rua Rui Barbosa, 326	3559-1134
		(44)
<b>Jesuítas</b>		
Panificadora e Confeitaria Blanca	Av. Padre Anchieta, 672	3535-1515
Panificadora Eurimar	Av. Padre Anchieta, 833	3535-1619
		(45)
<b>Lindoeste</b>		
Panificadora e Casa de Carnes Garlet	Rod. Arnaldo Faivro Busato, 459	3237-1846
		(45)
<b>Marechal Cândido Rondon</b>		
Casa da Cuca	Rua Colombo, 735	3254-3313
Império das Massas	Av. Rio Grande do Sul, 5858	3254-8517
Itália & Cia	Av. Irio J. Welp, 1116	3254-0604
Ivete Confeitaria	Rua Rio de Janeiro 198	3254-6582
M Winkelmann Confeitaria e Padaria	Rua Presidente Costa e Silva, 5205	3254-5893
Padaria Mister X	Rua Pernambuco, 1263	3254-5440
Panificadora Branca de Neve	Rua Rio Grande do Norte, 1040	3284-1635
Panificadora Brilho do Sol	Av. Prata, 5533	3283-1147
Panificadora Busnello	Rua 7 De Setembro, 1460	3254-2994
Panificadora Cravo e Canela	Rua Independência, 940, Sala 03	9-9143-6672
Panificadora Degraus	Rua Luiz Ernesto Fleck, 2060	3270-1154
Panificadora Doce Sabor	Rua Maripá, 3191	3254-5893
Panificadora Fátias do Céu	Rua Dom João VI, 542	3254-3132
Panificadora Gula Gula	Rua Castelo Branco, 338	3254-2926
Panificadora La Bambinela	Av. Irio J. Welp, 1780	3254-7325
Panificadora Pão Caseiro	Rua Dom Pedro I, 1070	3284-1416
Panificadora Pão de Ló	Av. Rio Grande do Sul, 626	3284-1250
Panificadora Pão Dourado	Rua Campo Grande, 968	3254-4430
Panificadora Requite Pães e Doce	Rua 7 de Setembro, 1061	3254-1079
Panificadora Skina do Sabor	Rua Pastor Meyer, 814	3254-8066
		(44)
<b>Maripá</b>		
Panificadora Água na Boca	Rua Barcelos, 915	3687-1060
Panificadora Erimar	Av. Padre Anchieta, 833	3535-1619
Panificadora Maripá	Rua Fernandes Vieira, 1002	3687-1108
Panificadora Pérola	Rua Padre Anchieta, 470	3646-1137
		(45)
<b>Matelândia</b>		
Bolachas da Nega	Rua Pedro Álvares Cabral, 710	9-9978-0470
Dudu's Pães e Doces	Rua Rui Barbosa, 25	3262-1131
Goncalves Padaria	Av. Paraná, 1066, Sala 01	9-9801-8464
		(45)
<b>Medianeira</b>		
Clarabela Pães e Doces	Av. Brasília, 1967	3264-3734
Marcio Canarim	Rua Belém, 707	3264-4562
Padaria do Alemão	Rua Guaíra, 1274	9-9960-9194
Padaria e Confeitaria Della Nona	Av. Rio Grande do Sul, 1094	3264-2113
Panificadora Bahia	Av. Brasil, 3000, esquina Rua Bahia	3240-1455
Panificadora Bell Pan	Rua Paraguai, 1650	3264-1951
Panificadora Delícia do Trigo	Av. Brasília, 2410	3264-0298
Panificadora Empório	Rua Argentina, 1565, Sala -02	3264-3542
Panificadora Horizonte	Av. Brasil, 2134	3264-6013
Panificadora Jardim Belo Horizonte	Rua Presidente Medici, 770	3264-4652
Panificadora Losso	Av. Pedro Soccol, 675	3264-4251
Panificadora Maná Pães e Doces	Av. Argentina, 1427	3264-3969
Panificadora Napoli	Rua Rio Branco, 1613	3264-1560
Panificadora Pães e Cia	Av. Brasil, 3610	3240-1209
Panificadora Roman	Rua Paraná, 2249	3264-2232
Panificadora São Cristóvão	Rua Bahia, 1455, Sala 02	3264-3542
Panificadora Tutti's	Av. Brasília, 1572	3264-2376
Panificadora Vipão	Rua Argentina, 1296	3264-4028
Raul Marchiotti	Rua Rio Branco, 1706	3264-2939
		(45)
<b>Mercedes</b>		
Panificadora e Confeitaria Costa Oeste	Av. Dr. Mario Totta, 431	3256-1802
Panificadora Mercedes	Rua J. Inácio, 561	3256-1303
		(45)
<b>Missal</b>		
Padaria Missal	Rod. Pr 495 Km 1	3224-1442
Panificadora Adelaide	Rua Pirmino Mayer, 107, Sala	3244-1418
Panificadora Gaúcha	Rua Brasil, 83	3224-1576
		(45)
<b>Nova Aurora</b>		
Moacir Cassaro e Cia	Av. Paraná, 230	3243-1987
Panificadora D'Itália	Av. Paraná, 161	3243-6481
Panificadora Pão de Ló	Rua Castro Alves, 07	3243-1049



<b>Nova Santa Rosa</b>		(45)
Dani Panificadora	Av. Santo Cristo, 419	3253-1171
Panificadora Doce Sabor	Rua Guarani, 491	3253-2818
Poli Pães e Doces	Av. Santo Cristo, 613	3253-2237
<b>Nova Esperança do Sudoeste</b>		(46)
Panificadora Bom Sabor	Av. Iguaçu, 340	9-8403-7862
<b>Nova Prata do Iguaçu</b>		(46)
Panificadora Pratense	Av. Iguaçu, 678	3545-1767
<b>Novo Sarandi</b>		(45)
Casa de Doces	Av. Mal. Castelo Branco	3273-1317
<b>Ouro Verde do Oeste</b>		(45)
Panificadora e Confeitaria Requite	Av. Belo Horizonte, 152	3251-1457
Panificadora Ki Doce	Av. Belo Horizonte, 201	3251-1319
<b>Palotina</b>		(44)
Padaria Pão de Mel	Av. Presidente Kennedy, 3075	3649-1325
Padaria Pioneira	Rua São Paulo, 128	3649-3394
Padaria Requite	Av. Presidente Kennedy, 468	3649-3440
Padaria São Bento	Rua Cinco de Julho, 329	3649-2187
Panificadora Brunna	Av. Presidente Kennedy, 1073	3649-6463
Panificadora Burin	Rua Pioneiro, 340	3649-6100
Panificadora Caffé no Ponto	Av. Presidente Kennedy, 37-A	3649-5243
Panificadora Cia do Trigo	Av. Presidente Kennedy	3645-1338
Panificadora Edmair	Rua Pontes De Miranda, 1538	3649-4474
Panificadora Pão de Ouro	Rua 5 de Julho, 1219	3649-5125
<b>Pato Bragado</b>		(44)
Panebelle Panificadora e Confeitaria	Av. Willy Barth, 3104	3282-1185
<b>Quatro Pontes</b>		(45)
Confeitaria Pingo de Mel	Av. Presidente Epitácio, 78	3279-1145
<b>Quedas do Iguaçu</b>		(46)
Caetano's Panificadora e Confeitaria	Rua Limeiras, 388	9-9918-4907
Padaria e Confeitaria Santo Expedito	Av. Estremosa, 196, sala 01	3532-1674
Panificadora Art Pão	Rua Jacarandá, 588	3532-5037
Panificadora Delicias & Cia	Rua Juazeiro, 1880	3532-1531
Panificadora Pão de Mel	Rua Acerola, 1178	3532-3000
Panificadora Santo Antônio	Rua Laranjeiras, 447	3523-1497
Panificadora Sonho Meu	Rua dos Angicos, 1475	3532-1291
Panificadora União	Rua Laranjeiras, 1194	9-9909-1320

<b>Santa Helena</b>		(45)
Casa de Doces Rossoni	Rua Principal, S/N	3268-3646
Padaria Crostini	Av. Brasil, 1640	9-9916-3782
Panificadora Bom Gosto	Rua Graciliano Ramos, 491	3276-1150
Panificadora Doce Lar	Av. Principal, 527	3275-1304
Panificadora Progresso	Av. Brasil, 1201	3268-1651
Panificadora Sandmann	Av. Brasil, 1551	3268-1334
<b>Santa Tereza do Oeste</b>		(46)
Panificadora Candido	Av. Brasília, 1621	3231-1275
Panificadora da Casa	Av. Brasília, 311, Terreo	3231-2573
Panificadora Futura	Av. Brasília, 1817, Sala	3231-1040
Panificadora Giga Pão	Rua América, 150	3231-1181
Panificadora Vita Plus	Rua Orquideas, 371	3231-2103
<b>Santa Terezinha de Itaipú</b>		(45)
Confeitaria Cheio de Recheio	Rua 1 de Maio, 455	3541-1986
Confeitaria Sabrina	Rua Ulisses Guimarães, 940	9-9974-8735
Panificadora Horizonte	Rua V. Guimarães	3541-2085
<b>São Jorge do Oeste</b>		(46)
Panificadora São Pedro	Rua Joaçaba, 407	3534-1335
<b>São Miguel do Iguaçu</b>		(45)
Edy Massas Pan. e Confeitaria	Rua Aurora, 41	3540-1180
Padaria do João	Rua Farroupilha, 30	3565-1941
Panificadora e Confeitaria Ki-Pão	Rua Euclides da Cunha, 430	3565-3197
Panificadora Santa Mônica	Rua Farroupilha, 178	3565-1775
<b>Serranópolis do Iguaçu</b>		(45)
Panificadora Central	Av. São Francisco, 255	3236-1234
<b>Terra Roxa</b>		(44)
Panificadora e Confeitaria Fetutini	Av. Presid. Castelo Branco, 1179	3645-1648
Padaria Kamchen	Av. Presid. Castelo Branco, 1139	3645-1505
Panificadora Romana	Av. Presid. Castelo Branco, 393	3645-1015
<b>Toledo</b>		(45)
Baruk Panificadora e Esfíharia	Av. Parigot de Souza, 2292	9-9941-8702
Carlu Pães e Doces	Rua Britânia, 491	3252-4531
CLP Representacoes	Rua Santos Dumont, 4033	3055-2540
Confeitaria Bolo e Cia	Rua 1º de Maio, 1856	3252-7248
Fenix Pães e Confeitos	Rua Félix da Cunha, 350	3055-4363
Framboesa Café	Av. José João Muraro, 416	3054-7753
Lima & Kruger Salgados	Av. Parigot de Souza, 260	3278-1118
Maura Salgados	Rua Anita Garibaldi, 105	3252-5372
O-Fra Padaria e Lanches	Rua Nossa Senhora do Rocio, 1540	3252-2961
Padaria 10 - Pão Caseiro	Av. Barão do Cerro Largo, 1695	3252-1880
Panificadora A Casa do Pão	Av. Nossa Senhora de Fátima, 315	3054-6198
Panificadora Aliança	Rua Gal. A. Etchegoyen, 1740	3378-6107
Panificadora Bell Pão	Rua Rio Grande do Sul, 696	3252-7011
Panificadora da Marcia	Rua Tomás de Aquino, 319	3378-4847
Panificadora Estação do Pão	Rua Barão do Rio Branco, 3037	3378-4212
Panificadora Estação do Pão	Av. Maripá, 5440	3277-3023
Panificadora Fabiana	Rua Raimundo Leonardi, 1223	3378-3455
Panificadora Fábrica do Pão	Rua Independência, 2320	3054-6574
Panificadora Favo de Mel	Av. Senador Atílio Fontana, 5397	3277-2713
Panificadora Ki Pão	Rua São Paulo, 70	3277-1187
Panificadora Ki Sabor	Rua Carlos Sbaraini, 3338	3252-6897
Panificadora Mallmann	Rua Gal. A. Etchegoyen, 785	3277-3309
Panificadora Niki	Rua Dr. Olavo Secco Rigon, 341	3277-6137
Panificadora Novo Pão	Av. Sen. Atílio Fontana, 2930	9-9118-8538
Panificadora Oficina do Pão	Rua Maria José Nogueira, 1062	3278-3687
Panificadora Pão de Mel	Av. Maripá, 525	3277-2219
Panificadora Pão Quente	Av. Parigot de Souza, 4285	3378-8261
Panificadora Pão Real	Rua Carlos Gomes, 383, Sl. 01	3252-5320
Panificadora Q Delícia	Rua Carlos Barbosa, 1967	3378-2468
Panificadora Quincas	Av. Tiradentes, 182	3252-1374
Panificadora Quincas	Av. Pioneiros, 1236	3252-2379
Panificadora Rei do Pão	Rua Nicolau Finkler, 159	3055-2489
Panificadora Sabor do Pão	Rua Piratini, 1551	3054-8857
Panificadora São Vicente de Paulo	Rua Sete de Setembro, 624	3054-5713
Panificadora Talismã	Rua dos Pioneiros, 1322	3252-5056
Panificadora Tentação	Av. Min. Cirne Lima, 3391	3277-7872
Panificadora VH	Av. Parigot de Souza, 4110	3252-5320
Panificadora Vitória Régia	Rua Cap. Leônidas Marques, 1565	3055-4403
Panificadora Vó Nana	Rua Santos Dumont, 3288	3278-2051
Panificadora Águias	Rua General Canabarro, 541	3252-0460
Panificadora Pães & Cia	Rua São Salvador, 1760	3273-1219
Panificadora Santin	Rua Vicente Roos, 158	3379-1983
Salgados Vitória	Rua Félix da Cunha, 289	3252-1033
Via Doce Doceria	Rua Almirante Barroso, 2018	3252-2839

<b>Três Barras do Paraná</b>		(45)
Art Pão Panificadora	Rua Santo Antônio, 178	3235-1660
<b>Tupãssi</b>		(44)
Panificadora e Confeitaria Napoli	Rua 1º de Maio, 200	3544-1154
Panificadora Panamore	Rua João XXIII, 92	3544-1488
<b>Vera Cruz do Oeste</b>		(45)
Panificadora Pão e Cia	Rua Lisboa, 202	3267-1361



**Destaque a sua empresa**

**LINHA COMPLETA DE UNIFORMES PROFISSIONAIS PARA ESTABELECIMENTOS GASTRÔNOMICOS**

Solicite seu orçamento **(45) 3099 4390**  
www.gulgielmin.com.br

**Gulgielmin**  
UNIFORMES PROFISSIONAIS



# Bom Dia com ADES<sup>®</sup>

VARIE SEU CAFÉ DA MANHÃ  
COM ADES ORIGINAL.



nova embalagem  
mesmo sabor!

# ADES<sup>®</sup>

vitamina de  
a



nova embalagem  
mesmo sabor!

# ADES<sup>®</sup>

Sabor  
**Original**



Porção 30g (60 ml líquido)  
Valor  
Energético  
69 kcal  
3%

Valores diários com base  
em uma dieta de 2000 kcal

11 Alimento com soja. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. 25% MENOS  
CALORIAS QUE A MÉDIA DO MERCADO. Todo Instituto  
AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um)  
ano de idade, a não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno  
evita infecções e alergias e deve ser mantido até a criança completar 2 (dois) anos de idade ou mais.

# ADES<sup>®</sup>

por Vitamina de  
**larango**



# ADES<sup>®</sup>

fonte de  
de





# Variedade e produtos de qualidade

LUPATINI.COM.BR

EMBALAGENS LUPATINI



**Visite-nos e conheça  
a linha completa de produtos**

Artigos Personalizados

Bandejas

Bobinas

Caixas

Chocolate e Guloseimas

Datas Comemorativas

Decorações

Descartáveis

Descartáveis de Luxo

Festas

Fitas e Papéis de Presente

Fitas e Etiquetas

Formas

Limpeza/Higiene

Máquinas e Equipamentos

Sacolas

Sacos/Cartuchos

Utilidades Domésticas



Participe de  
nossos

**Cursos  
e  
Workshops**

Fique por dentro em  
nossas redes sociais



☎ 45 3220 3400

R. Erechim, 972 - Centro - Cascavel - PR

